

Univerzita Karlova
Pedagogická fakulta
Katedra výtvarné výchovy

DIPLOMOVÁ PRÁCE

Jídlo jako téma v umění a vzdělávání

Food as a Theme in Art and Education

BcA. Julie Chrpová

Vedoucí práce: doc. PhDr. Martin Raudenský, Ph.D.
Studijní program: Učitelství pro střední školy
Studijní obor: Učitelství všeobecně vzdělávacích předmětů pro základní školy,
střední školy a základní umělecké školy – výtvarná výchova

Prohlášení

Odevzdáním této diplomové práce Jídlo jako téma v umění a vzdělávání potvrzuji, že jsem ji vypracovala pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále potvrzuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 9. 7. 2019

Julie Chrpová

Děkuji doc. PhDr. Martinu Raudenskému, Ph.D. za cenné rady a připomínky při zpracování mé diplomové práce. Své rodině a přátelům děkuji za trpělivost.

ANOTACE

Diplomová práce se zabývá „jídlem“ jako tématem v umění a vzdělávání. Kromě sondy do historie zobrazení jídla se zaměřením na fotografii, je součástí práce autorská kniha vytvořená metodou prolnutí tradice výtvarné kultury s prostředky současné vizuální komunikace. V didaktické části je využito téma diplomové práce k pochopení důležitosti výživy v životě člověka ověřením didaktického projektu prostřednictvím výchovně vzdělávacího procesu.

ANNOTATION

The thesis deals with "food" as a theme in art and education. In addition to the probe into the history of displaying food with a focus on photography, part of the work is an author's book created by the method of blending the tradition of visual culture with the means of contemporary visual communication. In the didactic part, the topic of the thesis is used to understand the importance of nutrition in human life by verifying the didactic project through the educational process.

ABSTRAKT

Diplomová práce se zabývá „jídlem“ jako tématem v umění a vzdělávání. Potraviny a připravené pokrmy jsou nejrůznějším způsobem zobrazovány v celé historii lidstva. Způsob zobrazování v sobě zahrnuje jak prvky umělecké, tak i prvky dokumentární. V práci je mapován vývoj výtvarného zobrazování potravin a jídel se zaměřením na fotografii. Poznatky z literární části diplomové práce byly následně využity při tvorbě autorské knihy a při realizaci didaktického projektu. Autorská kniha je vytvořená metodou prolnutí tradice výtvarné kultury s prostředky soudobé vizuální komunikace. Tvoří ji soubor fotografií a je nejen vizuálním záznamem jídelníčku, ale znázorňuje i proces přípravy vybraných jídel od surovin, přes vlastní přípravu až po mapování druhů a množství odpadů vzniklých přípravou jídla. V didaktické části je využito téma diplomové práce k pochopení důležitosti výživy v životě člověka ověřením didaktického projektu prostřednictvím výchovně vzdělávacího procesu. Didaktická část je zaměřena na propojení výtvarné výchovy a výchovy ke zdraví s přesahem do výchovy enviromentální a je realizována s žáky osmiletého gymnázia prostřednictvím výtvarného monitoringu jejich stravovacích zvyklostí.

KLÍČOVÁ SLOVA

fotografie, design, didaktický projekt, výtvarná výchova, jídlo, životní prostředí

ABSTRACT

The thesis deals with "food" as a theme in art and education. Food and prepared dishes are displayed in a variety of ways throughout human history. The method of imaging includes both artistic and documentary elements. In this work the development of visual depiction of food and meals with a focus on photography is mapped. The findings from the literary part of the thesis were subsequently used in the creation of the author's book and in the realisation of the didactic project. The author's book is a method of blending the tradition of art culture with the means of contemporary visual communication. It consists of a set of photographs and is not only a visual record of the menu, but also illustrates the process of preparing selected dishes from raw materials, through self-preparation, to mapping the kinds and the amount of waste generated by food preparation. In the didactic part, the topic of the thesis is used to understand the importance of nutrition in human life by verifying the didactic project through the educational process. The didactic part is focused on interconnection of art education and health education with overlap into environmental education and it is realized with pupils of eight-year grammar school through visual monitoring of their eating habits.

KEYWORDS

photography, design, didactic project, art education, food, environment

Obsah

1	Úvod	9
I.	Teoretická část	11
2	Jídlo středem pozornosti	11
3	Zobrazování jídla v umění	12
3.1	Jídlo ve fotografii	12
3.1.1	Historie	13
3.1.2	Současnost	18
4	Jídlo jako průmyslový produkt	22
4.1	Konzumní doba	24
4.1.1	Pop-art	25
4.1.2	Nový realismus	28
4.2	Propagace jídla	31
4.3	Dvojí stránka obalů	37
4.4	Životní styl a udržitelnost	40
5	Umění prezentace	42
5.1	Styling	43
5.2	Vizuální realita vs. klam	44
5.3	Technické aspekty	45
5.4	Digitálně manipulovaný obraz	47
II.	Výtvarná část	48
6	Autorská kniha	48
6.1	Příprava a proces tvorby	49
6.2	Popis díla	53
III.	Didaktická část	56

7	Didaktický projekt	56
7.1	Struktura didaktického projektu.....	60
7.1.1	První výtvarný úkol	61
7.1.2	Druhý výtvarný úkol.....	67
7.1.3	Třetí výtvarný úkol	72
7.2	Reflexe didaktického projektu	78
8	Závěr.....	80
9	Seznam použitých informačních zdrojů	82
10	Seznam obrázků.....	85
11	Kopie zadání práce	92
12	Seznam příloh	94

1 Úvod

Jedním z hlavních životních cílů lidské společnosti a člověka samotného je udržení zdraví a přiměřené životní aktivity. Významnou součástí tohoto cíle je prevence různých onemocnění, zejména těch, které se v současnosti označují jako „civilizační onemocnění.“ Mezi důležité faktory prevence patří správná výživa, přiměřená tělesná a duševní aktivita a optimální životní styl, v souladu s osobním přesvědčením a zvyklostmi.

Správná výživa je založena na současných vědeckých poznatcích, které podávají informaci o nezbytném příjmu určitého množství energie, živin a vody, o optimálním příjmu živin během dne i během delšího časového období a o jejich poměru v jednotlivých jídlech. Velkou roli hraje také tradice a osobní zkušenosti jednotlivce.

Příjem potravy v sobě vždy zahrnoval dva důležité aspekty. Fyziologický aspekt se soustřeďuje na příjem živin, které umožňují nejen „přežití“ člověka, ale i jeho fyzické a duševní zdraví. Vedle toho se ale v lidské společnosti uplatňuje i významný psychosociální aspekt. V dřívějších dobách se příjem potravy většinou realizoval v určité společnosti (rodina, kmen apod.) a to napomáhalo k udržování sociálních vazeb. V současné době tento aspekt poněkud ustoupil do pozadí a sociální interakce spojené s příjmem potravy se obvykle realizují pouze při jednorázových příležitostech, jako jsou společné víkendy, svátky, společenské události (narozeniny, svatby, pohřby aj.) a/nebo pracovní a obchodní jednání. Asi je nemožné určit, do jaké míry tento úbytek společenských interakcí ovlivňuje sociální chování a sociální inteligenci člověka, ale s velkou mírou pravděpodobnosti lze předpokládat, že tento efekt bude výrazně negativní.

Jako současný výživový problém se ukazuje rovněž obrovský nárůst nabídky různých provozoven rychlého občerstvení. Zatímco konzervativnější dospělá populace na tuto nabídku reaguje poměrně zdrženlivě, pro řadu mladých lidí, zejména „teenagerů“ je návštěva těchto podniků mírou společenského statusu. Pokrmy připravované v těchto „fastfoodech“ jsou nevhodné nejen z nutričního hlediska (často méně kvalitní bílkoviny, vyšší obsah tuku a soli), ale i z hlediska technologické úpravy (převládají smažené pokrmy). Tyto podniky navíc přispěly k tomu, že se u mladé, ale i starší generace vytrácí objektivní pohled na výživu a výrazně se prosazují extrémní názory.

S vývojem společnosti dobře koreluje i vývoj zobrazování potravin a pokrmů. Prakticky až do začátku 20. století byly potraviny a pokrmy zobrazovány formou uměleckých děl. V současné době má toto zobrazování i určitý dokumentární charakter a je velkým úkolem autorů sladit umělecký a dokumentární aspekt, tak, aby nevznikl kýč, ale kvalitní, originální a svým způsobem nadčasové dílo.

Mezi odborníky, kteří se zabývají výživou, panuje shoda v tom, že výchova mladé generace ke správné a bezpečné výživě by měla být jednou z priorit vzdělávacího systému. Tato výchova musí být vedena zajímavou a moderní formou, tak aby ji byli žáci schopni a ochotni přijmout, absorbovat a posléze realizovat.

Předkládaná diplomová práce si klade za cíl vytvoření nové didaktické formy výchovy v pohledu na výživu, která by využila již známá i méně známá umělecká díla zobrazující potraviny, pokrmy a principy stolování. Součástí práce je vytvoření autorské knihy souborem fotografií, která jednoduchým uměleckým způsobem ztvární cestu od potravinářské suroviny k pokrmu, včetně mapování odpadů, které v tomto procesu vznikají. Nedílnou součástí diplomové práce je i ověření tématu práce didaktickým projektem realizovaném prostřednictvím výchovně vzdělávacího procesu s žáky osmiletého gymnázia. Využit bude vlastní výtvarně znázorněný monitoring v denících žáků sledující jejich skutečnou konzumaci potravin a pokrmů včetně spotřebovaných obalů. Vytvořením asambláže a zaměřením pozornosti žáků na složení jídla, které konzumují lze otevřít otázku správné výživy.

I. Teoretická část

2 Jídlo středem pozornosti

Jídlo utváří naši osobnost a zároveň odráží naše touhy a zásady. Je jedním z nejzákladnějších životních procesů ovlivňující naše aktuální rozpoložení, chování a nálady. Je mocným symbolem a hybatelem společnosti. Jídlo v nás vyvolává různé pocity jako nenávisť, nespravedlnost, bohatství, chudobu, vášeň, vzrušení nebo dokonce netušené fantazie.

Jídlo definuje a vytváří naši psychiku i kulturu a je nedílnou součástí náboženství a tradic, jež udávají, co a v jakém ročním období se smí jíst. Boří anebo staví hranice našeho stravování. Je ústředním motivem společenských událostí a oslav. Skoro vždy je jídlo sdíleno mezi úzkým kruhem lidí, je přirozené jíst společně. V dnešní uspěchané době se ale společné jídlo vytrácí. Rytmus našeho života se již neřídí primárně podle jídla jako v dřívějších dobách. Na jídlo si nevytváříme dostatek času, navykli jsme si na tzv. pohodlné jídlo, které stačí jen ohřát v mikrovlnné troubě. Ve shonu nepřemýšlíme o tom, co jíme a přestávka v práci na oběd už pro spoustu lidí není vůbec běžná. Utváří náš životní styl, spěch a nesprávné stravování se na něm podepisují a mohou vyústit ve zdravotní problémy. Udává směr i v nejrůznějších dietách, ať už jsou pro zdravotní účely nebo jen módními trendy. Naše tělo bude vždy potřebovat živiny nezbytné pro fungování, často ale složení jídla v jeho výběru nehraje moc velkou roli. Zdroje odkud pochází většinou neznáme a vystačíme si s potravinovým průmyslem a jeho produkty rychlého občerstvení.

Jídlo je spojeno s životním prostředím, politikou, cestováním, intimitou, nebo i právy zvířat. Vše má hlubší význam a skrývá v sobě mnoho symbolů a vyjádření, má v nás vyvolat otázky. Na některé otázky nám může pomoci nalézt odpověď. Jídlo tu s námi je a vždy bude jako součást našeho soukromí a veřejného života. (Bright, 2017; Jönssonová, 2014; Fox, 2014; Holub, 2011; Hájek, 2011)

3 Zobrazování jídla v umění

Právě umění je vizuálním dokladem toho, jak byli jídlem lidé odjakživa fascinováni. Velmi často bývalo jídlo v umění znázorňováno jako součást scény, převážně hostiny. Jídlo zde zůstávalo v pozadí, podřízeno ústřednímu motivu obrazu. Jídlo zobrazené jako centrální motiv nebylo jen smyslovou záležitostí, ale i estetickým požitkem. Tuto skutečnost dokládají díla hlavně barokních vlámských a holandských malířů, kteří tak motiv jídla zařadili do svých zátiší. Umění je pro nás zdroj, který potvrzuje, že jídlo má důležitou úlohu v životě lidí. Předkládá nám, jak jídlo v historii fungovalo. Fascinace jídlem stále přetrvává, se vznikem fotografie a s rozvojem kulinářství se tak stalo fenoménem. (Holub, 2011)



Obr. 1: Paolo Veronese, Svatba v Káni, (detail levé části), 1563



Obr. 2: Georg Flegel, Zátiší se smaženými vejci, 1600

3.1 Jídlo ve fotografii

„Fotografie jídla nikdy není jen o jídle samotném“ (Bright, 2017, 6); touto větou uvozuje Susan Bright publikaci s názvem *Feast for the Eyes: The Story of Food in Photography*, s tím, že jakmile jednou pořídíme fotografii, už si s sebou nese další

významy nebo příběh. Fotografie jídla, zejména barevné fotografie a reklamy, nás obklopují při každodenním životě. Ukazují se nám v gastronomii, v tisku (kde vyčnívají zejména knihy o vaření a životním stylu), reklamě, designu nebo v módním průmyslu. (Bright, 2017; Berger, 2016)

3.1.1 Historie

Fotografování jídla se vyvíjelo jednak jako součást umění, ale i v knihách o kuchařském umění, využívajících k ilustrování právě médium fotografie. V tomto odvětví bylo náročné se odlišit, při možnostech kopírování, které s fotografií vyvstaly. Starost o to, být s vyobrazením originální již v tehdejší době, je z dnešního pohledu zajímavé. Zdá se, že již tehdy pravděpodobně nebylo jednoduché vytvořit něco unikátního v tomto odvětví. V 21. století se tato problematika může zdát skoro nemožná. (Bright, 2017)

Na počátku 19. století fotografové věrně následovali tradice malířství a zobrazovali podobné náměty, které do té doby byly v malbě běžné. První fotografická zátiší malby opravdu připomínaly, i zachycením určitých druhů jídla jako symbolů a podobenství, například jablko jako zakázané ovoce, zobrazení boha Dionýsa anebo jiné alegorické výjevy. Kvůli této analogii s malbou to fotografie s prosazením se jako samostatné umělecké odvětví neměla lehké. Svůj status, jak ho známe dnes, si musela fotografie jídla vydobýt. Jakožto plošný obraz postrádá fotografie trojrozměrné měřítko, které při malbě lze například znázornit tahy štětcem a strukturou barvy. Fotografie tak musela dokázat váhu své umělecké stránky. Aby takto učinili a osvědčila se jako médium, někteří fotografové se snažili fotografie povznést na umělecké dílo. Jeden z prvních fotografů, kteří zachycovali jídlo z bližšího pohledu byl William Henry Fox Talbot (1800-1877). Symbolismus v jeho díle přichází až druhotně, na prvním místě je technické zvládnutí scény jako celku a kompozice. Zachycení hloubky a textury pečlivě vybraného ovoce potvrzuje zkušenosti a odbornost fotografa s výtvarným citěním. Dílo *A Fruit Piece*¹ z roku 1845 je součástí většího souboru fotografických ilustrací k Talbotově knize *The Pencil of*

¹ Kus ovoce, překlad autorky

*Nature*² určené ke komerčnímu prodeji. Například Roger Fenton (1819-1869) horní rohy fotografie zaoblil tak, že pak více připomínala obraz a zároveň vyvolávala dojem, že jde o umění.



Obr. 3: W. H. F. Talbot, A Fruit Piece, 1845



Obr. 4: Roger Fenton, Still Life with Fruit, 1860³

Fotografie dokázala mnohem lépe zobrazit hloubku zátiší a vykreslení jednotlivých stupňů šedi ve stínování mělo větší škálu. Do této doby se vyobrazení jídla dělala různými výtvarnými technikami, jako je ilustrace, dřevořezby a jinými typy reprodukcí. Nejblíže k barevné fotografii byla v 19. století chromolitografie.⁴ Tyto technické pokroky měly v počátcích zásadní dopad na evoluci zejména francouzské gastronomie. Roku 1868 Jules Gouffé (1807-1877) prezentoval kuchařskou knihu *Le Livre de Cuisine*⁵ právě s chromolitografickým obrazovým doprovodem. Avšak až s barevnou fotografií se vyvinula síla autentičnosti zobrazení jídla. Detailně zachycená fotografie jídla má vypadat

² Tužka přírody, překlad autorky

³ Zátiší s ovocem, překlad autorky

⁴ „Chromolitografie je způsob barevného tisku, zejména v litografii a v jiných tiskových (i reprodukčních) technikách, kde předpona „chromo“ ve složených slovech cizího původu značí vztah k barvě (proto např. i chromoxylografie – barevný dřevoryt, chromofotografie, chromoheliogravura...). Výsledný barevný tisk vzniká postupným soutiskem barev z několika litografických kamenů či desek, kdy je pro každou barvu použita zvláštní deska. Chromolitografií se někdy rozumí jakýkoli barevný tisk (zastarale též chromotypie).“ (Kubička, 2004, 91)

⁵ Kuchařská kniha, překlad autorky

atraktivně a tím být pastvou pro oči. Vyvolat zájem a připravit chuťové buňky na zážitek. (Bright, 2017; Freedman, 2008)



Obr. 5: Neznámy fotograf, Salmon a la Chambord, 1868⁶

Snad právě fotografie jídla ukazuje náš vztah k jídlu. Skrze obraz je zachycen moment, který nám sděluje radost, zábavu, vzrušení, které jsou na setkáních a oslavách vždy ve spojitosti s jídlem. Fotografování jídla spojuje lidi jakožto tradice nebo určitý rituál a jeho sdílení se stalo jednou z cest komunikace. Společné události se fotografují již od doby, co byl fotoaparát vynalezen. Tehdy byl však jen pro majetnější skupinu obyvatelstva. V průběhu 20. let se fotoaparáty staly dostupnější, a tak se jídlo samotné mohlo stát centrem pozornosti. To se přeneslo až do současnosti, kdy se jídlo stalo jediným objektem na fotografii, podobně jako na v minulosti tolik oblíbených zátiších. (Bright, 2017)

Fotografování jídla, jak ho známe ze současného pojetí komerční fotografie, pravděpodobně pochází z období po 2. světové válce, kdy se na základě industrializace a počátku vývoje masové produkce balených potravin objevily i estetické magazíny o životním stylu s vyobrazením jídla. To umožňovaly inovace a nové technologie obalových materiálů, tisku a způsobů uveřejňování fotografie. Tyto kroky odváděly

⁶ Losos servírovaný ve stylu připravovaném na francouzském zámku Chambord, pozn. autorky

pozornost od strastí poválečného života a zaměřovaly se na masovou produkci a každodenní život. Průmyslové nabídky nově vznikajících obchodních domů technologického vývoje využily k nabízení svých produktů skrze reklamu. Výroba produktů po válce vyžadovala nové vizuální pojetí obalů. Velmi dobře k tomu posloužila právě plně barevná fotografie. Atraktivní barevné fotografie jídla se začaly více a více objevovat při prezentaci nejen v časopisech, ale i moderně pojatých kuchařkách. Firmy své nové produkty pro vaření doplňovaly i obrazovými knížkami s recepty. Tyto knihy a reklamy měly dopad na to, jak společnost nahlíží na jídlo a jak vnímá jeho konzumaci. Komerční fotografie měla vliv i na životní styl stravování v jednotlivých zemích a na popularitu určitých potravin, které se tak staly vyhledávanými a proměnily se v symboly národní kuchyně. (Bright, 2017; Freedman, 2008)



Obr. 6: Hunt's, reklama na kečup, 1955

Se vzestupem mezinárodní turistiky v 2. polovině 20. století vzrostla i popularita fotografiemi ilustrovaných kuchařek, které umožnily lépe vnímat kulturu stravování jiných národů a jejich vzájemné prolínání. Prezentací národních kuchyní v turistických

průvodcích, knihách a časopisech dostupných v jiných zemích se například stala velmi populární, do té doby pro určitou část obyvatelstva nedostupná, exotická a tzv. etnická kuchyně. S příchodem magazínů a kuchařek se tak dostalo do povědomí odvětví food stylingu tzv. aranžování pokrmů. Není třeba jen fotografa jako umělce, ale i pečlivě připravená scéna. Jak jídlo vypadá a jak je naaranžované předtím, než se vyfotí, bylo neméně důležité.

Příkladem perfektně připravené a mistrně zvládnuté barevné fotografie byl Nickolas Muray (1892-1965). Jeho aranžované hostiny jsou propojením mezi výtvarnou a komerční stránkou fotografie. Prezентují vizi ideálního amerického stylu života a jeho hojnost. Přišel s tipy a triky, které potřebuje znát každý, kdo se fotografováním jídla zabýval. Pod jeho taktovkou tak vznikla dokonalá pastva pro oči.



Obr. 7: Nickolas Muray, Hamburger spreads for McCall's Magazine, 1944⁷

Fotografování jídla se tak stalo i moderní uměleckou doménou. Ruku v ruce s touto expanzí jídlo prezentujících publikací a reklam se zvyšoval i počet konceptuálních umělců zabývajících se zobrazováním právě tak banálních předmětů jako je jídlo. Nerozlišovali

⁷ Soubor hamburgerů pro časopis, překlad autorky

sociální vrstvy obyvatelstva ani cílovou skupinu. Naopak ho chtěli učinit dostupnějším. Někteří se skrze práci s jídlem vyjadřovali ke kulturním či politickým situacím, genderové problematice, diskriminaci, sexuálnímu kontextu, absurditám či humoru. Takovým příkladem je třeba švýcarské duo Peter Fischli (nar. 1952) a David Weiss (1946-2012) se svým humorným zobrazením scén odkazujících na společnost v podání uzenin či zeleniny. (Freedman, 2008; Bright, 2017; Holub, 2011)



Obr. 8: Peter Fischli a David Weiss, At the Carpet Shop, (Sausage Series) 1979⁸

Obr. 9: Peter Fischli a David Weiss, Fashion show, 1979⁹

3.1.2 Současnost

Na přelomu 20. a 21. století měla na kulturu stravování a jídla vliv hlavně dostupnost mezinárodní kuchyně, vzrůstající počet a oblíbenost kuchařů jako celebrit a čím dál tím větší počet obyvatelstva stravujícího se venku mimo své domovy. To vše přidalo na opětovné popularnosti kuchařek všech možných stylů a diet. Možnost levného cestování, potraviny exotického původu a objevování nových chutí a barev, zapříčinilo dostupnost téměř čehokoli a kdykoli bez ohledu na roční období. Právě profese kuchaře začala být od dob historie, kdy žena kuchařka pobývala pouze v kuchyni, vynesena na odiv veřejnosti. Začaly se natáčet různé televizní kuchařské pořady, které se nesledovaly ani tak kvůli získání receptu, ale kvůli tomu být svědkem procesu přetváření jídla. Zkrátka něčemu

⁸ V obchodě s koberci (série s klobásami), překlad autorky

⁹ Módní přehlídka (série s klobásami), překlad autorky

našemu zraku lahodícímu. V divácích u televizních obrazovek sledování těchto pořadu vyvolávalo dojem, že jsou tohoto procesu vaření součástí. Aktuální gastronomické tendence nám nabízí i přímé sledování kuchaře v akci přímo v restauraci. Restaurace s otevřeným pohledem do kuchyně jsou stále běžnější. Do jisté míry to souvisí i se vzrůstajícím zájmem populace o původ a manipulaci s potravinami ve stravovacích zařízeních. (Bright, 2017; Holub, 2011)

To, jak bylo jídlo umění a v komerční sféře fotografováno, mělo dopad na vnímání těchto snímků a jídla koncovým spotřebitelem. Fotografování jídla pro komerční účely se vznikem internetu a jeho dostupností vstoupilo do povědomí jako nezbytná součást kultury stravování. Stejně tak díky sociálním sítím a jiným platformám, jako například Facebook, Twitter a především Instagram. Ten funguje hlavně na vizuálním principu sdílení. Příspěvky jsou zde prezentovány obrazovými prvky, zejména fotografiemi, které převládají nad příspěvky textovými. Fotografování jídla ovlivnilo to, jak se stravujeme, jak, kdy, kde a s kým jíme. Dnes je zcela běžné vyfotografovat nejen své domácí jídlo, ale i pokrm objednaný v restauraci. Výsledné fotografie se poté sdílejí na oněch sociálních sítích se specifickými popisky, takzvanými hashtagy¹⁰, mezi určitou komunitu uživatelů sledující ta samá témata. Tím, že lidé fotografují a sdílejí fotografie z restaurací, nepřímou tak lákají potenciální zákazníky, kteří chtějí zažít stejný kuchařský požitek viděný v příspěvku. Danou restauraci vlastně tímto způsobem zdarma propagují. Není se tedy čemu divit, že většině provozovatelům stravovacích podniků snad ani fotografování nevádí. Je tedy i v jejich zájmu výsledné a servírované jídlo naaranžovat tak, aby i pouhý pohled vyvolal v zákazníkovi chuť. Dalším trendem jsou internetové blogy nebo deníky o jídle, o zdravém stravování, populárních dietách či životním stylu. Ovlivňují tak skupiny lidí, které je sledují a tím vyvolávají pocity, že jsou také běžnými lidmi, a co dokážou oni, může obyčejný spotřebitel také. Mnoho autorů, kteří začínali tvorbou blogu na internetu se stali známými i právě díky vydání své vlastní kuchařky s recepty nebo cvičením. Nezáleží ani tak na tom, zda jsou kuchaři či odborníky na výživu, ani zda dané diety opravdu fungují, hlavní je, že mají popularitu, atraktivní fotografie a zisk. (Bright, 2017; Klanten, 2017, Berger, 2016)

¹⁰ Hashtag je způsob zařazení příspěvku do kategorie. Pomocí značky # a následných slov vystihujících obrázek ho mohou jiní uživatelé vyhledat a sledovat tak podobné příspěvky podle zájmu. (Cydová, 2018)

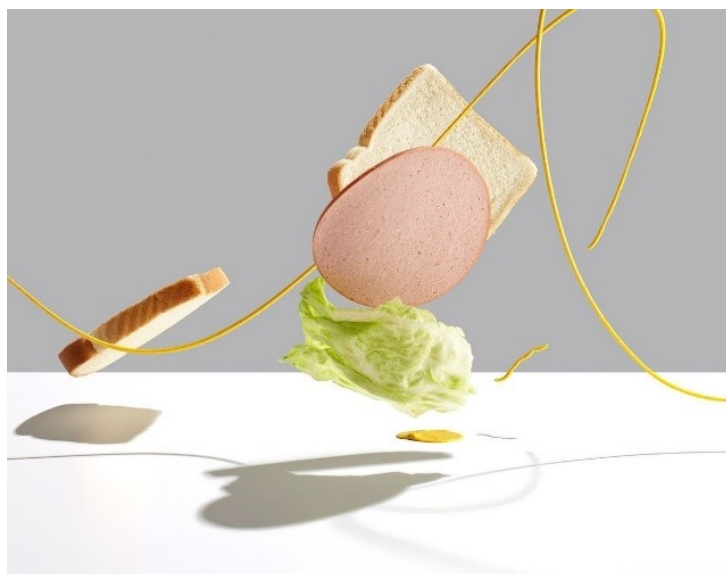
Mnoho umělců či uměleckých fotografů zařadilo jídlo do své umělecké tvorby. Současná scéna konceptuálního umění spojuje jídlo například s módou. Umělkyně Yeonju Sung (nar. 1986) ve svém osobním projektu zastává funkci výtvarníka, fotografa i stylisty. Zkoumá jídlo a hraje si s ním v neobvyklých kontextech a jednotlivé vrstvy potravin poté komponuje do vzhledu oblečení. V každém střihu tak využívá tvarových charakteristik pro co nejvěrnější vzhled.



Obr. 10: Yeonju Sung, Wearable Foods, 2010¹¹

Za perfektně zmrazeným pohybem tak obyčejného jídla jako je sendvič se salámem je fotograf Michael Crichton, který zátiší ladí do posledního detailu. Vizualní rozklad jednotlivých částí pokrmu zachycených v pohybu nám umožňuje vidět složení produktu ještě v podobě, než se smísí do nepořádku. Do jeho námětů se promítá fantazie, vtip, ale také náhoda pohybu.

¹¹ Šaty z lotosu, pažitky a lilku, pozn. autorky



Obr. 11: Michael Crichton, Flying sandwich, 2011¹²

Zkrátka není žádné omezení, které by experimentátory s konceptem jídla odradily. Fantazii se meze nekladou a neklade si je ani v londýnském studiu (zal. 2007) Sam Bompas and Harry Parr. Jejich projekt pod vodou, kde mořská víla v mužském podání obsluhuje u snídani na dně bazénu je dostatečným důkazem hravosti i v tomto odvětví designu a fotografie. (Klanten, 2017; www.bompasandparr.com)



Obr. 12, 13: Bompas & Parr, Wetness at Breakfast, 2014¹³

¹² Létající sendvič, překlad autorky

¹³ Snídaně pod vodou, překlad autorky

4 Jídlo jako průmyslový produkt

Vývoji výrobního průmyslu potravin v současné podobě napomohla racionalizace a industrializace společnosti od počátku 19. století. Změny ve stravování má na svědomí hlavně technologický rozvoj inženýrských sítí, především elektřiny, poté zavedení veřejných vodovodů a kanalizace. Elektrifikace domácností zásadně usnadnila práci v kuchyni a samotné vaření. Pokrok zaznamenalo také vybavení kuchyně například plotýnky, elektrické konvice či toustovače, později v 50. letech 20. století se objevily další vymoženosti kuchyňské techniky, jako specializované mixéry na různé druhy úpravy pokrmů a kráječe všech možných typů. Nové druhy nádobí z různých materiálů s lepšími vlastnostmi byly výrazným posunem vpřed. Otevřely se nové možnosti efektivnějšího vaření, a hlavně ušetření času stráveného v kuchyni. Zde se měli možnost projevit hlavně nábytkoví designéři, kteří se pokoušeli systematizovat pracovní prostor. Racionální rozmístění předmětů, které používáme nejčastěji práci ještě urychlilo. Jak se v takové změně potom vyznat radily moderní časopisy o domácnostech. Tato modernizace a vznik samostatné kuchyně a zvyšující se mzdy byly nedílnou součástí pokroku, zvláště když se změnila role ženy jakožto hospodyně. Ženy opouštěly zaměstnání služebné, ale také se začínaly soustředit na vlastní kariéru, a proto v kuchyni nechtěly trávit tolik času. S nejnovějšími zavedenými inovacemi to ani nebylo potřeba. Tyto změny v kuchyňském prostředí nejlépe zachycují právě kuchařské knihy a moderní ženské časopisy. Jsou odrazem daného období, způsobů stolování a kultury jídla. Jídlo a stravování sloužilo rovněž jako nové hledání identity v poválečném období, kdy v důsledku rozsáhlého konfliktu celosvětového měřítka došlo ke značné migraci obyvatelstva. Mnoho imigrantů si své tradice přivezlo do nových příbytků s sebou. (Freedman, 2008; Holub, 2011)



Obr. 14: Auckland bread factory, Trays of bread, 1940s¹⁴

Tento vcelku komplexní vývoj předcházela transformaci jídla do průmyslového produktu. Když bylo před rokem 1914 vynalezeno umělé chlazení ve formě menších chladniček byl vyřešen problém s uchováváním potravin a spotřeba razantně stoupla. Obchody tak mezi svůj sortiment zařadily mražené a konzervované produkty, mezi které se začlenily i polotovary připravené jen k ohřevu v mikrovlnce a ke konzumaci v americké domácnosti u televize. (Freedman, 2008; Holub, 2011)



Obr. 15: Reklama na chladničku s velkým úložným prostorem, 1949

¹⁴ Továrna na výrobu chleba. Průmyslová výroba sice usnadnila život v kuchyni a nabídla mnoho pracovních pozic, ale do dnešní doby se pozitiva překlenuje do negativního důsledku z hlediska dopadu na životní prostředí.

4.1 Konzumní doba

Když se v období po druhé světové válce začala znovu rozvíjet vizuální kultura s jinou tematikou, než je válka, průmysl začal zkoumat, jak zaujmout spotřebitele. Objevovaly se barevné a svítící komerční reklamy lákající na nové produkty, inzerce v časopisech. Cílem bylo zvýšit očekávání co se týče atraktivity jak spotřebních produktů, tak i kultury gastronomie. Byl to počátek marketingových strategií, které se postupem času vypilovaly až do dnešního stavu, kdy nás provází praktiky na každém kroku. Nabídkám v promyšlených reklamách jen těžko odoláváme, vyvolávají v nás dojem, že to, co již vlastníme není aktuální nebo bychom mohli mít něco lepšího. Spotřebitelé jsou zvyklí, že průmysl diktuje určité standardy a oni je věrně následují. Klaus Honneth popisuje konzumní, lidovou kulturu jako: „*Populární kultura, která z jiného hlediska vystupuje jako kultura masová, není výsledkem místních kulturních tradic ani něčím, co vychází z lidu. Je to produkt zvyšující se industrializace západní společnosti*“ (Honneth, 2004, 20)

Současný konzumerismus uplatňuje ještě lepší taktiky než dřívější, časem ověřené, v principu jde ale stále o to samé, jak spotřebiteli nepřímo vnutit své zboží, aby ho koupil. Ve světě nekonečného výběru produktů se jen těžko orientujeme, jsme zmatení v záplavě mnoha desítek značek produktů o téměř identickém obsahu. Hlavní myšlenka spočívá v tom, že nakupujeme stále dokola, kupujeme věci, které nepotřebujeme. Mnohdy i pod příslibem nepravdivých informací o výrobcích (obr. 16), které dříve nebyly kontrolované. Snad je to i dopad nedostatku zboží v průběhu války. Nezdá se ale, že by trend *potřeby vlastnit všechno*, mizel. (Honneth, 2004; Freedman, 2008)



Obr. 16: Reklama na donuty s vitaminem B1, 1941

4.1.1 Pop-art

Pop-art, který se zaměřil na populární kulturu, těžil z přetváření běžných všedních věcí a produktů na umění dostupné každému. Odmítal tradice a byl reakcí na nefigurativní a abstraktní umění, které bylo běžnému divákovi nesrozumitelné. Sedlář ve své knize, *ISMY Umění 20. století*, zmiňuje myšlenku Roberta Rauschenberga, jednoho z hlavních představitelů pop-artu: „...pop-art měl být projevem vyplňujícím propast mezi uměním a lidmi, projevem, který měl být bezprostředním výrazem reálnosti.“ (Sedlář, 2014, 466) Nové materiály a technologie jako serigrafie, fotomontáž, koláž apod. se staly prostředkem vyjádření myšlenek a postojů umělců, čerpajících náměty především v masových médiích – televizi, časopisech, novinách či rádiu. Nejvíce se tento směr projevil v 60. letech 20. století v Americe, kam se dostal původně z Anglie, a rychle nabral na obrátkách. Stal se doslova novým životním stylem. Čerpá energii ze spotřebního průmyslu a oslavuje velkoměstský, moderní konzumní život. Autoři se nezaměřovali na individualitu a originalitu jednoho díla. Bylo jim blízké zvýrazňování, kopírování, zvětšování, vyřezávání a hlavně barevnost, mnohdy až nepřirozená. To vše mělo upoutat pozornost diváka, určitým způsobem provokovat a bavit ho. (Sedlář, 2014; Honnef, 2004; Gompertz, 2014)

Nejvíce se v reklamním průmyslu pohyboval Andy Warhol (1928-1987). Zkušenosti propagačního grafika, hlavně z reklamního průmyslu, plně zužitkoval ve své další tvorbě. Kladl důraz na reprodukci a opakování originálu v různé, mnohdy až v nepřirozené barevnosti, vytváří tak nesčetné množství kopií tohoto originálu a zpřístupňuje jej tak většímu množství diváků. K reprodukcím využíval hlavně techniku sítotisku. Ruční sítotisk se nazývá serigrafie a je tiskem z plochy. Obraz vzniká protlačením barvy skrze šablonu vyhotovenou na povrchu síta. Takto lze tisknout velké množství kusů s počtem barev odpovídajícím počtům sít, případně upravovat jedno síto stále dokola. (Sampson, 2017). Warholovy obrazy s plechovkami polévek jsou reakcí na monotónnost obalu a stereotypní zobrazení. Na první pohled se zdají být všechny stejné, avšak jejich individualitu podtrhují drobné detaily. Plechovky jsou uspořádané rovnoměrně, tak jako na polici v supermarketu a vytváří tak paralelu obchodní plocha = galerie. Pro Warhola byl velmi důležitý společenský kontext a účinky na střední třídu obyvatelstva. Stejně produkty mohli bez rozdílu kupovat, jak bohatí, tak i ti chudí. V jeho populárním tvrzení poukazuje, proč se zde stírají společenské rozdíly: „*Můžete se dívat na televizi a pít colu a víte, že prezident pije colu, Liz Taylorová pije colu a všichni ostatní pijí také colu.*“ (Honnef, 2004, 88) Interpretování vzorů a idolů nabízelo spotřebiteli ideu bezstarostného, dokonalého a pohodlného života, který by si každý přál. (Sedlář, 2014; Honnef, 2004)



Obr. 17: Andy Warhol, Campbellovy polévky, 1962

Estetickým výtvarným zpracováním běžných předmětů se zabýval i Claes Oldenburg (nar. 1929), umělec švédského původu. Místo tradiční sochy byl fascinován banálními předměty či beztvarymi formami, které zhotovoval v nadživotní velikosti nebo nahrazoval původní materiál jiným. Do své tvorby začleňoval i prvky běžné spotřeby nebo jídlo z fast foodu. Honnef píše: „*Oldenburg přidáním intelektuální a estetické hodnoty do levného konzumního zboží povyšuje obyčejné věci na umění.*“ (Honnef, 2001, 60). Velice komplexním dílem je *Obchod* (1962), Oldenburg si otevřel funkční prodejnu s výrobky od módy až přes jídlo a cukrovinky. Dílo je plné ironie a prvotní pohled na produkty by mohl evokovat k čemu běžně mají sloužit, avšak při detailním zkoumání jejich forma nejde ruku v ruce s účelem a jsou pouze náhražkami. Jeho ručně vytvářené sádrové modely potravin byly také reakcí na průmyslově vyráběné produkty z továrny, které se tváří jako *domácí*. Upozornil tak na masovou výrobu těchto produktů ve srovnání s jeho (ne)upotřebením. Obchod se tak stal velice úspěšnou prodejní galerií. Jedno z dalších děl *Dva cheeseburgery se vším* (1962) vyvolává v divákovi stejné emoce jako jeho předloha, tedy touhu po okamžité konzumaci, kterou ale nelze uspokojit a poskytuje pouze vizuální, nicméně trvalé potěšení. (Gompertz, 2014; Sedlář, 2014)



Obr. 18: Claes Oldenburg, Vitrína s cukrářským zbožím, 1961-62



Obr. 19: Claes Oldenburg, Dva cheeseburgery se vším, 1962

Autorem obrazů, které provokují naše chuťové buňky, je i Wayne Thiebaud (nar. 1920). Jeho lákavé malby cukrářských výrobků ve vitrínách jsou přehlídkou pestrých barev a detailní nápodoby práce cukráře včetně pastózní struktury malby imitující krémovou polevu dortů, působící tak opravdově, že jeho nakrájené cukrovinky útočí na základní lidské pudy a vytváří potřebu po okamžitém uspokojení smyslů a zájem o reálný požitek. Obrazy tak splňují svůj účel propagace spotřebního zboží. (Honnef, 2004)



Obr. 20: Wayne Thiebaud, Boston Creams, 1962¹⁵

4.1.2 Nový realismus

Nový realismus reagoval na konzum a reklamu podobně jako Pop-art s rozdílem toho, že je neoslavuje, ale naopak kriticky odsuzuje. Užívá také předměty denní spotřeby, ale poukazuje na jejich nadměrnou výrobu a spotřebu v negativním významu. Přetvářením odpadu v umělecká díla vyjadřují svůj nesouhlas s masovou produkcí. Hlavním vyjadřovacím prostředkem bylo médium asambláže, tj. spojení různých předmětů a materiálů ve výsledný prostorový objekt-koláž.

¹⁵ Jeden z mnoha obrazů s tematikou sladkostí, tento pravděpodobně s dorty z Bostonu, pozn. autorky

Jedním z hlavních představitelů byl Arman Fernandez (1928-2005), který v rané tvorbě převážně pracoval s komunálním odpadem, vyhledával ho sám rovnou v popelnících, a tak jak je našel, je fixoval do plastových bloků. Vznikly tak tzv. *Poubelles*¹⁶. Kladl důraz na původ odpadu, z jaké sociální třídy obyvatelstva pocházel. Jeho akumulace, hromadění *objets trouvés*¹⁷ daly vzniknout novým dílům, které tak sice zbavil původní funkce a užitku, ale zdůraznil tak jejich reálnou podobu.



Obr. 21: Arman, Accumulation des brocs, 1961¹⁸



Obr. 22: Arman, Poubelle 1, 1960

„Konve nezobrazují konve, ale jsou reálnými konvemi, je to nový realismus“ podotýká Sedlář. (Sedlář, 2014, 405) Svým dílem tak vytváří portrét současné konzumní společnosti. (Sedlář, 2014)

Odlišný druh asambláže tvořil Daniel Spoerri (nar. 1930). Jeho přístup byl specifický zejména způsobem fixování předmětů a jeho následná prezentace. Přilepením zbylých předmětů, včetně jídla, k desce stolu, dokumentoval zbytky po večeři s přáteli. Aby tuto vzpomínku a dojem ze setkání ještě více umocnil, pověsil jen desku stolu na zeď a dal tak vzniknout trojrozměrnému obrazu. Těchto tzv. *Fallenbild*¹⁹ zachycujících cyklus hodování vytvořil ještě mnoho dalších druhů. Inspirací mu byla dadaistická teorie náhody

¹⁶ Odpadkové koše, překlad autorky

¹⁷ Nalezené předměty, překlad autorky

¹⁸ Nahromadění konvic, překlad autorky

¹⁹ Padací obraz, překlad autorky

a jeho přispění k tématu konzumu však nebylo kritikou jako například u Armana. Zabýval se také sběrem různých předmětů a kuriozit jako většina podobně smýšlejících umělců.



Obr. 23: Daniel Spoerri, 13 tableaux-pièges, 1975²⁰

Z těchto nalezených a přivlastněných předmětů tvořil sochy i César Baldaccini (1921-1998). Byl fascinován lisováním autovraků na vrakovišti. Kompresí, tj. stlačováním objektů do výsledných hranolů tak poukazoval na moderní technologie a život velkoměsta. Na vyhozené produkty spotřební společnosti, které už neslouží původnímu účelu. Dal jim novou tvář, vystavil je a dává na odiv jako symbol zvyšujícího se zhuštění v moderní civilizaci. Otázkou zůstává, nakolik je uchován původní význam těchto asambláží a objektů vůči konzumu, když se předměty začnou jako exponáty vystavovat v galeriích. (Sedlář, 2014; Holub, 2011)

²⁰ Z francouzského *obrazy-pasti*, překlad autorky



Obr. 24: César Baldaccini, Komprese plechovek, 1980

4.2 Propagace jídla

Zrod reklamního zobrazování přišel ve 20. letech 20. století, kdy se fotografie začala používat místo ilustrací v kuchařkách a vydobyla si tak své místo v reklamě a médiích. Snímky jídla jsou druhem produktové fotografie a řadí se tak do fotografie komerční. Smyslem produktové fotografie je vyobrazit produkt v jeho nejlepší podobě a zdůraznit tak jeho přednosti oproti konkurenčním produktům. Výsledné fotografie jsou poté užity ve velké škále propagačních materiálů od katalogů, brožur, letáků až po televizi nebo internetové obchody. Vyfotografovat oslovující a atraktivní produkt je velice technologicky náročné a každá firma proto musí do těchto postupů mnohé investovat. Například najmout si profesionálního fotografa či studio. Při fotografování produktu jsou různé způsoby, jak výrobek vyobrazit. Buď v kontextu vizuální identity společnosti v závislosti na scéně, atmosféře a celkového dojmu v prostředí. Nebo jako produkt s čistým, nerušivým pozadím, čistě pro účely prodeje konkrétního výrobku s možností zakoupení v internetovém obchodě. Takové fotografie občas vypovídají o profesionalitě, finančních prostředcích i schopnosti si kvalitní propagaci zajistit. Pokud je jedna z výše zmíněných podmínek nedostatečná, vznikají pak bohužel vizuálně i technicky špatné výstupy. Cílem by tedy mělo být zaujmout zákazníka kvalitním zobrazením produktu a představit mu ho v tom nejlepším světle. Zachytit ho s reálnými vlastnostmi, avšak trh

a vysoce konkurenční prostředí má negativní dopad na pravdivost reklamního sdělení. (Thompson, 2019)

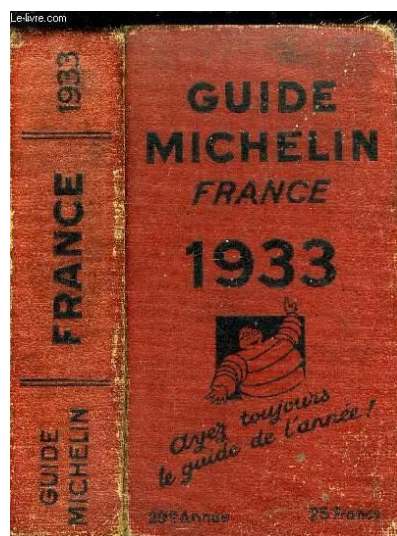


Obr. 25: Naaranžovaná scéna s džemem



Obr. 26: Džem pro účel prodeje

S technologickým pokrokem v tisku prudce vzrostlo množství reklamy v tištěné podobě. Jejich dominantou jsou kuchařky, lifestyleové magazíny, ale v neposlední řadě i letáky a kampaně obchodních řetězců. Dříve kuchařské knihy neměly ten samý význam jako dnes, kdy je obsah určen především pro domácí vaření. Pozornost byla věnována vysoké gastronomii, která se zaměřovala na vyšší sociální vrstvy obyvatelstva a zemí udávající trendy ve vaření byla Francie. Stejně tak jako umění, i kuchařky odráží svou dobu a zachycují, co bylo běžné konzumovat a co byla naopak raritou. S rozvojem restaurací se zrodilo i hodnocení jejich kvality. Prvním z nich byl ve 30. letech 20. století André Michelin, který začal klasifikovat restaurace hvězdičkami podle různých parametrů ve své publikaci *Průvodce Michelin*, který původně vznikl jako příručka pro motoristy s radami a tipy na cesty. Podařilo se mu tak vytvořit prvního celosvětově známého průvodce s doporučením dobrých restaurací.



Obr. 27: Michelin Guide, 1933



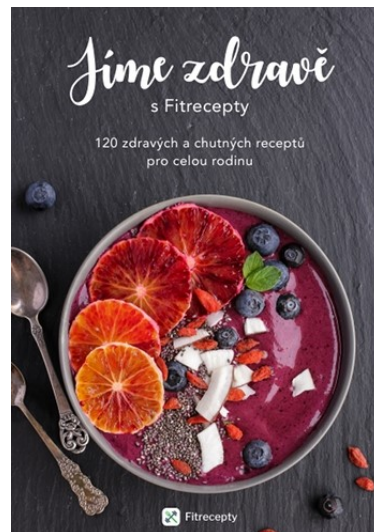
Obr. 28: Housekeeping Everyday Cook book, 1903

Postupem času ve 20. století získalo domácí vaření na oblibě a vznikalo tak mnoho kuchařek a domácích rad pro ženy jako například *Housekeeping Everyday Cook book*²¹ z roku 1903. Obsahovaly černobílé a později i barevné fotografie, zobrazovaly čistou upravenou domácnost jako vzor dokonalého domova. Zde se začala formovat představa o tom, jak to může vypadat u každého z nás doma. Ukázkou jiného typu zobrazování jídla v kuchařských knihách je i *The Book of Cakes* také z roku 1903, kde je důraz kladen zdobnost a vizuální aspekt vytvářených dortů ilustrovaných chromolitografiemi stejně jako v předešlém století. V 50. letech 20. století kuchařky a magazíny uváděly recepty pro vaření za pomoci známých průmyslově vyráběných, konzervovaných a mražených výrobků ulehčujících ženám práci v kuchyni. Tím začala reklama a propagace potravinových produktů. V dnešních kuchařkách dominuje více uvolněný styl fotografií a fotografové již nejsou anonymními tvůrci, ale stále více uznávanými odborníky v oboru. V poslední době popularita kuchařek tak znovu stoupá a knihkupectví jim vyhrazuji celá oddělení. Běžný spotřebitel se tak v jejich obsahu nemá šanci vyznat. Rozhodujícím faktorem o koupi, je tedy obálka s atraktivní fotografií (obr. 30). (Bright, 2017; Holub, 2011)

²¹ Každodenní úklid a vaření v domácnosti, překlad autorky



Obr. 29: T. Percy Lewis, A. G. Bromley, The Book of Cakes, 1903



Obr. 30: Jíme zdravě s Fitrecepty, 2017

Pravděpodobně nejrozsáhlejší produkcí tištěné reklamy jsou letáky tzv. akčního zboží obchodních domů, které tak cílí na široké skupiny obyvatelstva a jejich oblasti zájmu. Prodejci se tak snaží nalákat zákazníky do obchodů s cílem navýšit objem prodeje nejen akčního zboží, ale i běžných položek. Je tedy čistě na zákaznících, jak zhodnotí, zda se jim slevová akce vyplatí, či nikoliv. Z důvodu lepšího zacílení letákových akcí se prodejci snaží o monitorování jejich nákupů, k těmto účelům nejčastěji slouží nejrůznější věrnostní a slevové karty, které svůj úkol splňují na výbornou. Oproti tištěným letákům musí internetové obchody s potravinami a rozvozem jídel dokumentovat veškerý sortiment v nabídce, tak aby neklamal zákazníka, který zboží přes internet nakupuje bez možnosti osobního prohlédnutí. Zde tedy není prostor pro estetické uplatnění a aranžování potravin, jedná se o čistě produktovou fotografii. Naproti tomu v letácích se již dovoluje určité estetické doplnění scény pro podpoření akčního produktu. (Freedman, 2008)



Obr. 31: Lidl leták, Francouzský týden, 2019

Dalšími místy, kde se s propagací jídla můžeme setkat, jsou například restaurace. Jejich vývěsní tabule a poutače mají za úkol zaujmout potenciálního zákazníka. Zde je velmi důležitá estetická stránka zobrazeného jídla a jeho barevnost. Jsou tedy nejdůležitějším vizuálním prvkem podmiňující návštěvu kolemjdoucího. Bohužel jsou tyto poutače někdy nešťastně umístěny či obklopeny velkým množstvím jiných reklam, čímž vzniká nepřehledný vizuální smog. Ve zrychlující se společnosti vzrůstá i požadavek na možnost rychle se najíst, což reflektuje odvětví tzv. fast foodu. Rychlé občerstvení podpořilo uniformitu a globalizaci stravování, které postupně vytlačuje tradiční lokální kuchyni. Lidé v různých koutech světa vědí, co mohou od řetězce dané značky očekávat a sázejí tak na jistotu, nejen z hlediska jídla jako takového, ale i servisu a dalších služeb. Většinou je otázka zdraví a kvality až na druhém místě. Ostatně celá společnost ví, že z hlediska výživy a zdravého stravování smažené jídlo z rychlého občerstvení požadavky nesplňuje. Ale jeho dostupnost téměř kdykoliv a kdekoliv bude stále mít své zastánce. Podobně jako tři nejznámější společnosti fast foodu, které ovládají světový trh, se dostaly do povědomí i exotické restaurace. Pro evropské obyvatele začala být populární zejména asijská kuchyně. Stala se zde ale spíš symbolem stejně vypadajících jídel s velkým množstvím sójové omáčky, identifikovatelných podle obrázků a kódů na velkých podsvícených tabulích. (Freedman, 2008; Holub, 2011)



Obr. 32: Vizuální smog, Restaurant Café Loretánská



Obr. 33: Asijská restaurace, Lotos zahrada

Stejně jako v jiných odvětvích propagace i v potravinářském segmentu hraje klamavá reklama velkou roli. Ne vždy lze takovou reklamu odhalit, většinou je to proto, že reklamnímu průmyslu nevěnujeme dostatečnou pozornost. Totéž platí i o různých doplňcích stravy, přípravků na hubnutí apod. - jen proto, že reklamě věříme, z nás výrobci jednoduše profitují. Aktuální ideál krásy je většinou hlavní motivací propagovaný výrobek zakoupit a tím se mu přiblížit. Televizní reklamy a teleshoppingy s prodejem inovativního kuchyňského náčiní mají velmi účinné nástroje, jak s informací pracovat a diváky přesvědčit. I v potravinovém průmyslu dochází zcela běžně k rozporu mezi reklamou a skutečností. Příkladem může být obrázek cheeseburgeru ve fast foodu, dle kterého si zákazník vybírá, v porovnání s opravdovým, který nakonec dostane. Tato manipulace se zákazníkem je v dnešní době reklamní spotřeby bohužel běžnou praxí. Opět se zde promítá otázka času, kolik chceme jídlu věnovat. Jak hezký cheeseburger lze, ve srovnání s reklamou, za tak krátkou dobu připravit? (Holub, 2011)



Obr. 34: McDonald's, Cheeseburger

4.3 Dvojí stránka obalů

Celý proces propagace jídla dotváří obalový průmysl. Obal jako takový má hned několik funkcí najednou, především chrání svůj obsah proti vnějším vlivům, láká a informuje potenciálního zákazníka a rovněž slouží k pohodlné manipulaci při přesunu zboží od výrobce až ke spotřebiteli. Podle čeho si ale nejčastěji vybíráme produkt, je jeho vizuální stránka a chytré řešení. Etablování populárních značek a tzv. značkových výrobků pod známým logem tak společnostem zajišťuje takřka stálý prodej a prestiž. Příkladem může být například Coca Cola a její slogany podporující přátelství, rodinou pohodu a domov. (Holub, 2011; Freedman, 2008)



Obr. 35: Reklama na Coca colu, 1949

Dříve se potraviny prodávaly volně na tržištích v koších, případně papírových obalech. Avšak s rozmachem technologie plastových materiálů začátkem 60. let 20. století pokročil rozvoj obalového designu tak rychle, že se pro jeho téměř nekonečné možnosti zpracování nestíhala sledovat jeho negativní stránka. Novými barevnými a lákavými obaly byli lidé v supermarketech fascinováni, vznikalo tak mnoho produktů, které se nyní mohly skladovat déle právě díky vlastnostem obalu – například snadné vakuování uzenin či sýrů. Každý nový výrobek, to platí i pro současnou dobu, potřebuje nový obal a tím pádem i fotografii nebo jiné médium, který zobrazí produkt věrohodně. Vzniká tak profese obalového designéra. I takový návrhář musí být umělcem, aby dokázal navrhnout atraktivní obal a oslovit jím spotřebitele. S rostoucím množstvím produktů je kladen důraz i na inovaci obalu a jeho konečná podoba skýtá velmi náročný a zdlouhavý proces plný pokusů. Kombinují se tak různé grafické techniky a materiály, v současnosti s primární důrazem na výrobní náklady, ale i jednodušší recyklaci. Obal má jistá pravidla, některá daná zákonem. Nutné je především složení produktu v čitelné velikosti, mnohdy velmi dlouhý seznam obsažených látek znesnadňují umístění na výrobku. Nezbyvá proto mnoho místa na důležitý název, logo značky a velmi důležitý slogan podporující prodej. Občas tak vznikají nepřehledné, tím pádem pro zákazníky neatraktivní obaly, i kdyby daný výrobek měl lepší složení než ten s líbivějším balením. (Freedman, 2008; Holub, 2011; Gompertz, 2014)

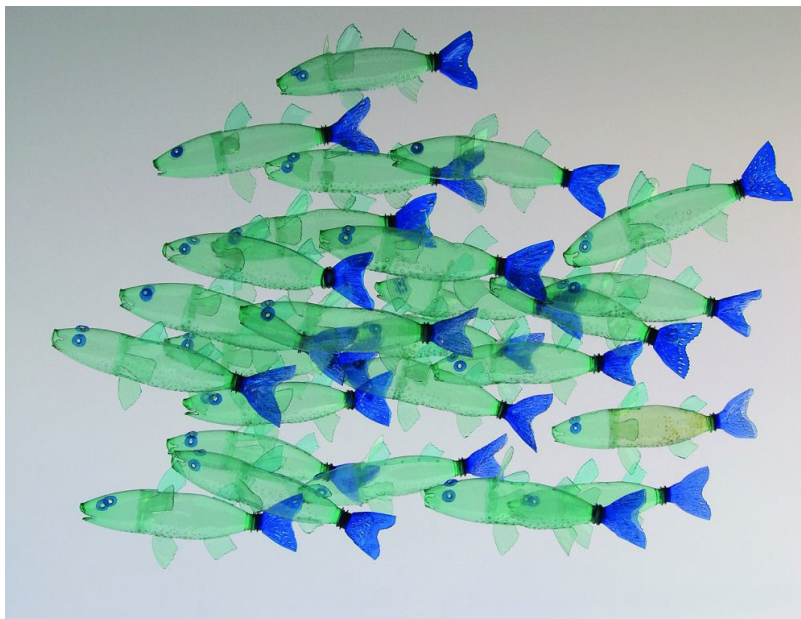


Obr. 36: Nikita Konkin, obaly na těstoviny, 2016

Obaly jsou největším zdrojem odpadu a jejich negativní vliv na životní prostředí je nepřehlédnutelný. Kromě obalů s důležitou funkcí uchování potravin jsou zde ale i zbytečné obaly navíc. Pro lidskou pohodlnost se kromě polotovarů a jídla s sebou začaly balit i již oloupané ovoce a zelenina, které jinak obal téměř nepotřebují. Často je jim takový obal spíše na škodu a místo uchování čerstvosti mají za následek spíše jejich degradaci za účinků fyzických a organických procesů. Recyklace a snaha její důležitost propagovat není tak rychlá jako je stále rostoucí spotřeba, a tedy i produkce odpadu. (Walisiewicz, 2018)

Tento protiklad investice do vizuální stránky obalu proti téměř okamžitému zdroji odpadu zahrnuje do své tvorby mnoho umělců. Někteří používají recyklovaný materiál k výrobě nového produktu, jiní zase pro tvorbu uměleckého díla. Využít se dá jakýkoli materiál, který již neslouží svému původnímu účelu nebo byl vyhozen. Je zde opět podobnost s hnutím Nového realismu a jeho asamblážemi z odpadu. Velké zastoupení mezi plastovými obaly mají PET lahve. Chemické vlastnosti plastu a jeho možnost tvarování za tepla mu dávají širokou škálu využitelnosti. Pro svoji tvorbu si plastové lahve vybrala například Veronika Richterová (nar. 1964). Ve svých dílech využívá

různobarevnost a tvarovou diverzitu plastových lahví, původně čistě marketingového účelu k zajištění vyšší atraktivity. Její tvorba mořských živočichů také naráží na problematiku plastového odpadu právě v oceánech, není tak pouze využitím odpadu jako jiného druhu materiálu pro tvorbu, ale má i ekologický přesah. (www.veronikarichterova.com)



Obr. 37: Veronika Richterová, Ryby, 2016

4.4 Životní styl a udržitelnost

S globalizací a industrializací přestáváme mít přehled o tom, odkud jídlo pochází, jakým způsobem se zpracovává, skladuje a co obsahuje. Bojujeme s nadbytkem, a přitom někde jinde ve světě je potravin nedostatek. Tato nevyrovnanost plyne také z pěstování, výroby a dovozu potravin pokaždé v jiné zemi a má za následek tzv. *potravinové kilometry*.²² Dovoz a podporování jiné, než domácí ekonomiky tak vede k nerovnováze trhu. Společnost se svým způsobem snaží odvrátit od techniky a průmyslu k přímému odběru potravin od lokálních výrobců a jejich biopotravin. Návrat k prodeji na tržišťích, aplikace znovupoužitelných obalů, či rovnou úsilí se obalům zcela vyhnout (nyní aktuální

²² Vzdálenost, kterou musí potraviny urazit, než se dostanou do naší země k prodeji. Právě náklady spojené s přepravou a výrobou mají za následek zvyšující se množství oxidu uhličitého v ovzduší. (Destrée, 2016)

boom bezobalových obchodů), je důležitým krokem ke zlepšení života a životního prostředí jako takového. Podstatná je nejen snaha o redukování odpadu hlavně z obalového materiálu, ale i odpovědná spotřeba a snížení plýtvání potravinami, případně jejich recyklaci na kompostech, podpora domácího vaření ze základních surovin a upřednostňování rostlinné produkce před živočišnou výrobou. Aktuálně je v supermarketech pobídka zákazníků vypomoci s neplýtváním potravinou tím, že na označené výrobky s blížící se dobou spotřeby zavedou slevu. Například i nevzhledná zelenina či ovoce, která se záměrně třídí dle norem a dále se na pultech neprodává, má své zastánce na poli výtvarníků. Jedná se o projekt podpory *ošklivé* zeleniny a ovoce, kde jediným defektem je pouze estetický faktor při stejné kvalitě. (Destreé, 2016; Johnson, 2018; Holub, 2011; Pollan, 2014; Walisiewicz, 2018)



Obr. 38: Ecosnippets, Ugly food, 2014

Odpovědnost za to, jak jíme, bychom měli mít my sami. Měli bychom především vnímat odkud co jíme. Jídlo nás spojuje, sdílíme ho s okolím, je jako společenská událost. Pomáhá nám udržovat stávající vztahy a zároveň otevírá příležitosti nové. Vytváříme si stravovací návyky, které také mohou podléhat módním trendům. Způsobem, jakým se stravujeme, máme určitou zodpovědnost i za dopad na životní prostředí. Musíme se proto

naučit vidět pod povrch a rozeznávat to, co je nám jako koncovému konzumentovi skryto. To, jak jíme, se netýká pouze naší individuality, ale celé společnosti. Měli bychom tedy vnímat i druhou stránku produktů určených ke konzumaci a jejich celkovou udržitelnost. (King, 2014; Klanten, 2017)

5 Umění prezentace

Jídlo musí být zachyceno jednoduše tak, aby vypadalo atraktivně a chutně především na pohled, protože je nám komunikována primárně vizuální stránka prostřednictvím různých obrazových médií. Je velice náročné zkombinovat scénu, tak aby vše ladilo. Celý proces může být několikahodinový a povětšinou není v rukou fotografa samotného. Stejně jako fotografování jiných objektů, má svá specifika – kromě fotografa je třeba hlavně stylista, který aranžuje potraviny a dekorace, případně kuchaře, který musí pokrm připravit. Na vše ještě zpravidla dohlíží umělecký ředitel apod. Samozřejmě se profese mohou prolínat a fotograf může být zároveň stylista, vše záleží na financích a možnostech zadavatele. Jídlo skýtá mnoho způsobů, jak jej ztvárnit, jak pracovat s barvou, s texturou a tvarem. I v rukou stylisty vzniká svým způsobem umělecké dílo samo o sobě. A následně je zvětšeno fotoaparátem. (Bellingham, 2008; Klanten, 2017)

Není to ale jen jídlo, které utváří perfektní dojem z fotografie. Celá scéna včetně doplňků a rekvizit, jako jsou příbory, variace nádobí nebo ubrusy a látky. Právě ty dokreslují atmosféru tolik nutnou pro autentičnost snímku. (Bright, 2017)

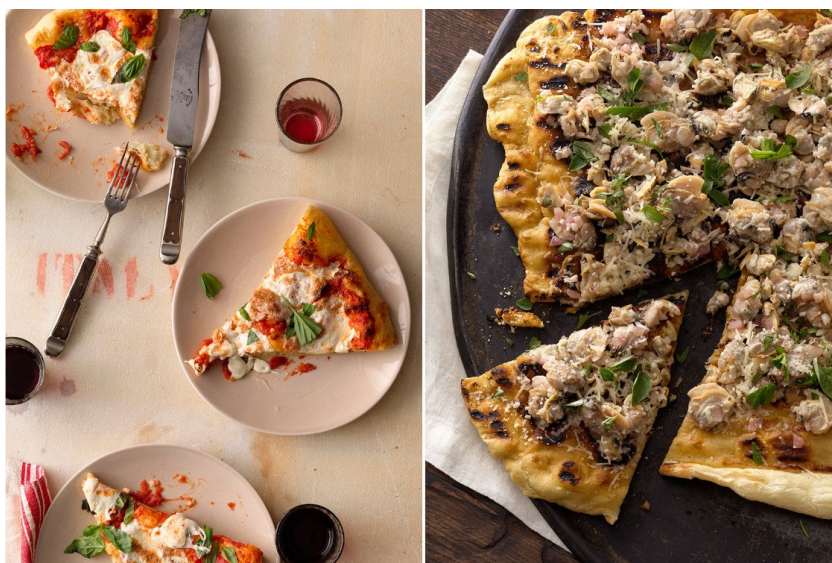


Obr. 39: Munich foodstyling, Food Cinematography²³

5.1 Styling

Dříve bylo zvykem scénu s jídlem pro fotografování připravovat celé hodiny, vše mělo své místo a výsledný dojem musel působit dokonale a uhlazeně. V moderním pojetím tato vyumělkovanost ustupuje do pozadí a přichází uvolněný a nezávislý styl. Snaha odhalit přirozenou krásu a neupravenost jídla. Jídlo se přeci nemá hodiny aranžovat, ale vychutnávat. Nahodilost tak vytváří dojem, že vaření možná není tak těžké, jak se zdá. Přítomnost rekvizit a dekorací, například vidlička na talíři a kus chybějícího koláče, evokuje příběh a vše vypadá na dosah, přirozeně a jednoduše chutně. Do jaké podoby se komerční fotografie vyvinula dnes, můžeme vidět na snímcích Romula Yanese (nar. 1965), který mimo jiné, fotografuje jídlo hlavně do časopisů o vaření. (Bright, 2017)

²³ Studio zabývající se konceptem, produkcí a postprodukcí v oblasti fotografování jídla. (www.munichfoodstyling.com)



Obr. 40: Romulo Yanes, Pizza

5.2 Vizuální realita vs. klam

Jak již bylo zmíněno, celý proces fotografování jídla je časově velmi náročný. Že je jídlo uvařeno a krásně naaranžováno je polovina úspěchu. Avšak čas hraje v neprospěch servírovaného pokrmu. Záleží na vlastnostech, které má při pohledu evokovat. Má být produkt mražený, sklenice orosená, z čerstvě opečeného masa se má ještě kouřit a třípatrový dort nesmí slehnout? Jsou různé technické postupy, jak tyto přirozené aspekty spojené s jídlem obejít a vytvořit je uměle tak, aby fotograf nebyl závislý na krátkém okamžiku, kdy vše vypadá perfektně. Než začne zmrzlina tát a salát vadnout. Příprava takového jídla pro fotografování již není klasický vaření. Většina surovin není řádně uvařená, některé prvky jsou dotvořeny dokonce nejedlými částmi, například přidáním lepidla do mléka, jiný než jedlý olej do sirupu nebo kartonové výztuže a konstrukce na fotce neviditelné. Vše jen proto, aby snímek vypadal co nejlépe za každou cenu. (Bellingham, 2008; Manna, 2005)

Naskytá se zde otázka etiky, zda pak vyfocený produkt neklame zákazníka. Jsou zde jistá omezení, kdy tyto umělé postupy použít. Fotografování konkrétního produktu pro restauraci by mělo zachycovat daný pokrm. Zvážit, co je vlastně předmětem nabídky

k prodeji. Ale i tento dodržžený postup se může nakonec setkat se zklamáním, a to právě díky správnému naaranžování. Příklad je dobře vidět při přípravě dortu. (Young, 2016)



Obr. 41: Dort s výztuží z kartonu

5.3 Technické aspekty

Fotografování v ateliéru vyžaduje náročnou technickou základnu. Kvalitní fotoaparáty, stativy, světla, odrazové desky a velké množství podkladových materiálů pro scénu. Poté záleží na fotografovi, jaké typy snímků vytváří. Pokud fotografuje v pohybu, bude jistě potřebovat i další technické vymoženosti. Mimo profesionální fotografii je tak třeba jediným nástrojem vestavěný fotoaparát v mobilu, který je plně dostačující pro účely sociálních sítí.

Nejdůležitějším aspektem je světlo, které vytváří celkovou náladu snímku. Nejpřirozenější je světlo denní, to však není vždy dostupné, a tak musí posloužit i světlo umělé. Různé úhly vytváří různé nálady. Boční světlo vytváří největší plasticitu fotografovaného objektu a působí tedy nejvíce na lidské emoce. Současným trendem je

tmavá scéna, která má emoce ještě více umocnit. Barevnost snímku je neméně důležitá, jelikož ta má hlavní vliv na náš apetit.

Každé jídlo vyžaduje jiné nastavení fotoaparátu, světlo a v neposlední řadě úhel pohledu a kompozici, které by měly být správně zvoleny podle toho, jakou přednost fotografovaného jídla chceme zdůraznit. Nyní je velice populární aranžovat jídlo vystavěné do výšky, zde se pak nejvíce hodí fotografovat ho z pohledu ze strany, aby vynikla jeho plastičnost. Vše ale závisí na oku fotografa-umělce pro jaký účel snímek ztvárňuje. Cílem je také upoutat divákovu pozornost, k tomu je důležitá hloubka ostrosti. Volba oblasti ostření tak dokáže vyvolat ještě silnější vizuální zážitek. (Hrbková, 2019; Bellingham, 2008)

Už jako Nickolas Muray i John Hinde (1916-1997) při fotografování jídla využíval pohled shora, diagonální kompozici pro její dynamiku a perfektně si dokázal pohrát s kombinací barev. (Bright, 2017)



Obr. 42: John Hinde, Plate with Fish Surrounded by Vegetables, 1941²⁴

²⁴ Ryba se zeleninovou oblohou, překlad autorky

5.4 Digitálně manipulovaný obraz

Velký podíl na atraktivnosti výsledné fotografie má právě úprava snímků v počítači. Digitální úpravou se dají skrýt nedostatky a nedokonalosti nebo dokonce vytvořit úplně jiný obraz. K odstranění nedokonalosti slouží nástroje v grafických programech. Může se jednat jen o detail, ale při větších změnách dokáže zkušený grafik vytvořit doslova zázraky. Odstranit rušivé pozadí nebo nechat citrony trochu víc dozrát není problém. Dokonalá prodejní fotografie vyžaduje velkou investici nejen do zkušených odborníků, ale i do hardwarové a softwarové techniky. (Manna, 2005)

V dnešní době digitálně manipulovaného obrazu je tak pro diváka velmi těžké se zorientovat v pravdivosti snímku, který je mu předkládán. Záměrem fotografie bylo zachycení skutečnosti, kde bylo jasné, že vyobrazené objekty existují tak jak jsou. A konvence mezi autorem a divákem byly jasně dané. Zásahy do fotografie až po jejím pořízení vyžadují také jistou řemeslnou techniku a preciznost. Je zde stále provázanost mezi uměním i navzdory kritikám, že digitalizací se fotografie odhmotňuje od umění a řemesla. (Příbyl, 2014)

II. Výtvarná část

6 Autorská kniha

S jídlem se setkáváme nejen doma v kuchyni, ale i v širokém okolí od restaurací, jídelen až po stánky s rychlým občerstvením. Nejvíce ale spotřebu a využití všech součástí potravin a jejich následnou recyklaci dokážeme ovlivnit právě doma, ve své vlastní kuchyni. Výtvarným způsobem tak poukáží na aktuální problémy s jídlem spojené, jako je nakupování, spotřeba, konzumace, ale i plýtvání potravinami a následně vzniklý odpad.

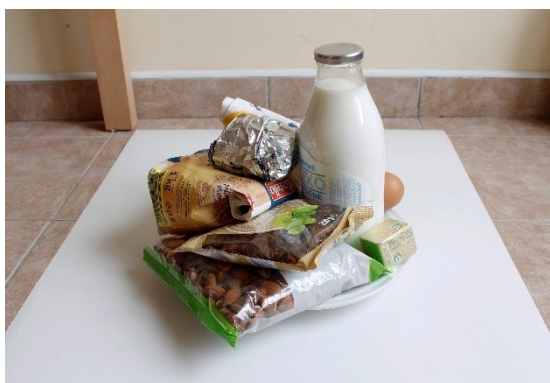
Cílem výtvarné části diplomové práce je vytvořit autorskou knihu, ve které se zaměřuji na téma *jídlo*. Pro výtvarné zpracování knihy jsem jako médium zvolila fotografii, a to pro její možnost reálně zobrazovat objekty, což je velmi důležité pro dílčí části souboru. Východiskem pro její námět bylo zadání obdobného tématu pro žáky v didaktickém projektu. Záznam vlastního jídelníčku bylo výzvou i pro mě samotnou. Autorská kniha je tedy vizuálním záznamem jídelníčku. Propojuji v ní témata jídlo a fotografování, oblasti, kterými se již delší dobu zabývám. Zajímám se nejen o výživu jako takovou, ale i o vizuální stránku. V tomto projektu se ale nesnažím jídlo zachytit jen z estetického hlediska, ale jde mi o hlubší význam procesu zpracování potravin. Proto aranžování pokrmů není věnována taková pozornost, ale důraz je kladen na věrné zachycení kompletní scény včetně neatraktivních a nedokonalých částí, které se běžně nedokumentují. Všechna jídla jsem sama uvařila a následně fotografovala. Ztvárnila jsem tak všechny profese uplatnitelné při profesionálním fotografování jídla. Sledovala jsem hlavně odpad vzniklý při procesu vaření a mapovala jeho druhy pomocí grafického znázornění. Cílem je odhadnout poměr odpadu, ne ho analyzovat a přesně doložit čísly. Výšeče v grafech jsou tedy subjektivní a pro čtenáře pouze orientační.

Výstupem je ucelený soubor fotografií, který je opatřen vazbou. Výsledná kniha tak může sloužit jako motivační předmět při výuce výtvarné výchovy nebo v jiném předmětu zaměřujícím se na člověka a zdraví. Koncept knihy by žákům mohl nabídnout ucelený pohled na proces přípravy jídla, stravování a následný aspekt vzniklého odpadu.

6.1 Příprava a proces tvorby

Před samotným fotografováním jsem musela dopředu pečlivě zvážit všechna kritéria, která jsou s procesem spojena. Bylo důležité zajistit ideální podmínky, potřebnou techniku a pomůcky. Koncept projektu zahrnoval fáze přípravy pokrmů a byly zde tedy nezbytné i nějaké znalosti o vaření. Již z předešlých zkušeností jsem věděla, že nebude možné vytvořit všechny snímky najednou a bude třeba práci rozdělit na etapy. Zbývalo jen promyslet, jakým způsobem snímky pořídit, aby vhodně prezentovaly záměr projektu. V plánu jsem měla zachytit tři fáze zpracování potravin různých jídel. Všechny tři části jednoho jídla by měly v knize být vidět najednou. Aby kniha fungovala, musí být jedna stránka rozkládací. Vznikne poté jakýsi triptych.

Přípravu a proces tvorby tedy v tomto případě nelze oddělit. Každý soubor tří fotografií je samostatným prvkem, tyto prvky poté tvoří knihu jako celek. Vaření je proces, který v profesionální fotografii lze obejít již předem připravenými fázemi vaření, ale v případě domácích podmínek jej urychlit nešlo a ani to nebylo cílem. Technicky tedy nebylo možné pro fotografování jídla využít jakýkoli fotoateliér s vhodným profesionálním vybavením. Pro pořízení snímků jsem použila digitální zrcadlovku Canon EOS 500 D a stativ značky Hama. Postup při fotografování jsem nejdříve ověřila na zkušebních snímcích. Nejdůležitější bylo zajistit dostatek světelných zdrojů, proto jsem využila prostor u okna v kuchyni, jakožto nejsvětlejší místnosti v bytě. Denní světlo bylo optimální a dostačující. Jako podklad pro focení jsem použila bílou, lehce lakovanou lepenku s kraftovou zadní stranou. Zkušební fotografie zahrnovaly i různé úhly pohledu, jak jídlo zachytit. Jako nejvhodnější jsem zvolila středovou kompozici a úhel pohledu z ptačí perspektivy, jelikož ve vhodné kombinaci s ostřením nejlépe zachycuje kompletní obraz. Tento pohled svým způsobem určil i kulatý tvar talíře, jenž jsem dále dodržela na všech snímcích i v podobě sklenice či misky.



Obr. 43: Přípravná fáze, volba správného úhlu a dopadajícího světla



Obr. 44: Při procesu fotografování z ptačí perspektivy



Obr. 45: Pohled shora vytvořil koncept kulatého talíře, jež prostupuje všechny snímky

Na každou sérii fotografií jsem aplikovala stejný postup. Jako první jsem vždy na talíř nachystala ingredience, ze kterých jsem následně jídlo připravovala. Někdy vaření či pečení zabralo více času a nebylo již možné ten samý den fotografovat ostatní fáze. Bylo proto důležité fotit přes den, aby světlo působilo přirozeně. Ale i v nepříznivých podmínkách, které někdy nastaly, jsem si dopomohla manuálním nastavením fotoaparátu. Nastavením hodnoty ISO,²⁵ clony a závěrky jsem tak mohla snímky pořizovat i v horších světelných podmínkách. V druhé fázi přišlo na řadu hotové jídlo nebo jen jedna jeho porce podle typu pokrmu. Nebylo zde důležité, zda fáze hotového jídla obsahovala odpovídající množství ingrediencí z fáze předchozí. Poslední část obsahovala odpad, který při vaření

²⁵ ISO (International Organization for Standardization) – Mezinárodní organizace pro normalizaci. Hodnota ISO určuje citlivost snímače fotoaparátu na světlo. (Hrbková, 2019)

vznikl. Při přípravě jídla jsem musela své kroky pečlivě sledovat. Několikrát jsem odpad dokonce automaticky vyhodila do odpadkového koše a následně musela vyjmout pro účely celkové dokumentace.

Až na drobné úpravy, aby se suroviny vešly do kompozice, zůstalo vše přirozeně tak jak používám při vaření, bez výrazných estetických úprav pro účel fotografování. Sleduji zde primárně proměnu potravin v jednotlivých fázích, tudíž se atraktivním naaranžováním příliš nezabývám. Bavilo mě i to, že jídlo, které jinak není příliš vhodné pro fotografování z pohledu shora, nyní působilo záhadně a v divákovi tak podněcuje představivost, než odhalí, jaké suroviny jsou zobrazeny. Výslednými fotografiemi poukazuji na rozdíl mezi použitými surovinami, hotovým, uvařeným pokrmem, a s odpadem vyprodukovaným při vaření.

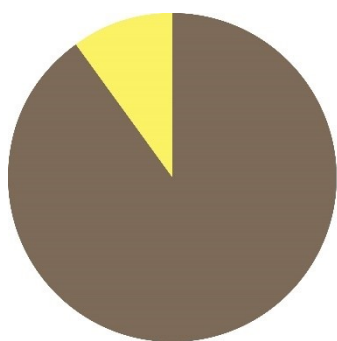


Obr. 46: Triptych

Každou fázi jídla jsem nafotila přibližně desetkrát s různými nastaveními clony, závěrky a světelné citlivosti ISO. Z tohoto množství jsem poté vybrala vždy tu nejlepší. Tři vybrané pohledy od každého jídla jsem následně jednotlivě editovala v programu Adobe Photoshop CS6. Záměrně jsem nedělala příliš změn a nevyužila všech možností široké palety nástrojů pro úpravu sytosti barev či retuše, aby snímky působily přirozeně a nenuceně. Poté jsem fotografie importovala do programu Adobe InDesign CS6, ve kterém jsem celou knihu zpracovala. Formát zrcadla sazby jsem zvolila čtvercový, jelikož dobře koresponduje s kulatým konceptem snímků. Typograf Martin Pecina ve své knize *Knihy a typografie* v kapitole o formátech doporučuje různé možnosti jednotlivých druhů

publikací: „*U výtvarných monografií a katalogů bývá nejvýhodnější formát přibližně čtvercový, protože umožňuje klást vedle sebe na stránky reprodukce orientované na výšku nebo na šířku a zachovat jejich přibližnou proporci.*“ (Pecina, 2017, 97) Sazbu úvodních informačních stránek, legendy a stránky závěrečné jsem zvolila na mřížku, rastr 9x9, která mi pomáhala udržet správné zarovnání na každé straně, tak abych dodržela vizuálně čistý design (Pecina, 2017; Bhaskaranová, 2007)

Pro lepší dojem při prezentaci jsem každé fotografii ponechala centimetrový rámeček. V ohybu se tento rámeček zdvojuje. V programu Adobe Illustrator CS6 pro vektorovou grafiku jsem vytvořila koláčové grafy ke každé fotografii odpadu. Pro sazbu písma jsem zvolila volně dostupný font Montserrat. Jeho charakteristika písmene *O* vychází z čistého kruhu. Kruhová koncepce tak prostupuje napříč celou knihou.



ZELENINOVÝ
SALÁT

Obr. 47: Druhá strana s grafem

Vzhledem k prvku rozkládací stránky, který vnáší do výroby knihy mírnou složitost, jsem musela před tiskem knihy organizaci jednotlivých stran pečlivě rozvrhnout. Za tímto účelem jsem vytvořila maketu, podle které jsem zjistila, co na jakých listech z každé strany bude vysázeno. Technicky náročná pasáž se objevila v podobě vyklápěcí strany. Bylo třeba domyslet logiku otevírání jednotlivých stran tak, aby mohla být kniha stále z jedné strany svázána.



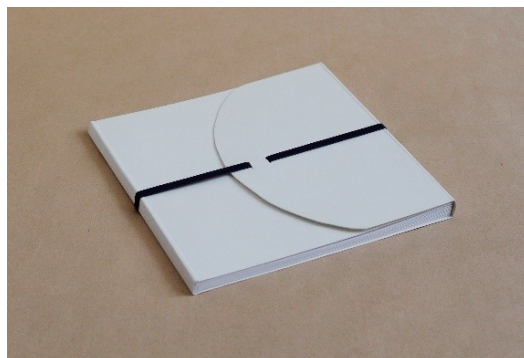
Obr. 48: Legenda

Dalším krokem byl digitální tisk a vazba knihy. Oboustranný tisk dlouhého pruhu byl poněkud atypický. Bylo zapotřebí perfektního spasování jednotlivých stran. V tiskárně k tomuto procesu využili tisk na plotru, kde poté pruh papíru ručně otočili pro tisk z druhé strany. Pro tisk na plotru jsem zvolila bílý, matný, křídový papír s gramáží 200 g/m². Vazba musela být provedena také atypicky, jelikož výklopné strany nešly vsadit do sebe a poté prošít. Knižní blok je šitý po jednom listu následně za pomoci předsádky vlepený do desek z křídového papíru 400 g/m². Obálku knihy jsem v zachování čistého designu ponechala čisté s minimalistickým doplňkem, sloužícím k uzavření knihy, ve formě šedé ploché gumy o šířce 7 milimetrů.

6.2 Popis díla

Autorská kniha má rozměry 20 x 20 centimetrů a její hlavní část tvoří deset složených listů. Pro sazbu úvodních a závěrečných stran bylo použito písmo Montserrat ve velikostech 12 a 10 bodů ve dvou řezech. Knižní blok i desky jsou tvořeny křídovým papírem ve dvou gramážích, 200 a 400 g/m². Obálka je provedena v čistém, ničím

nerušeném designu. Uzavírání knihy je na gumičku a kruhové zakončení obálky představuje kulatý prvek talíře.



Obr. 49, Obr. 50: Čistý design elegantně doplňuje gumička



Obr. 51, Obr. 52: Princip otevírání jednotlivých stran

Kniha obsahuje deset jednotlivých jídel zobrazujících tři fáze – pokrm samotný, ingredience a odpad. Jejich řazení není náhodné a volně představuje fáze stolování. Smoothie jako předkrm, polévky, hlavní jídla, kávu a k ní něco sladkého na závěr.

Každý list je výklopný a dříve, než nám umožní vidět všechny tři fáze najednou, vidíme název pokrmu a koláčový graf. Z druhé strany názvu jídla se nachází hotová porce

a ze strany grafu je fotografie s odpadem. Pro usnadnění porozumění jednotlivých výsečí odpadu v grafu je rozdělen podle barev shodných s odpadem tříděným.



Obr. 53: Výsledný triptych

III. Didaktická část

7 Didaktický projekt

Jídlo je v dnešní době velice zajímavým tématem a je hojně zpracováváno z různých úhlů pohledu. Na stravu se již nepohlíží jen jako na zdroj obživy. Kulturu stravování ovlivnil zejména technický pokrok a industrializace. (Freedman, 2008) Jídlo nás doslova obklopuje, je všudypřítomné. Někdy se zdá, že nad námi má větší kontrolu než my nad ním. Ovlivňuje nás po všech stránkách a ovlivňuje naše chování. Potřebujeme ho každý den, je naší součástí. Jídlo proniká i do našeho soukromí a rádi ho sdílíme s okolím. Často i s cizími lidmi, například skrze sociální sítě. V dnešní době vývoj moderních technologií kráčí vpřed mílovými kroky a je proto stále jednodušší tyto informace, mnohdy jinými považované za soukromé, sdílet. Módní trend focení jídla a toho co konzumujeme má velký dopad na to, že se méně soustředíme, co jíme z hlediska výživy. Jsme dennodenně obklopeni reklamou, která nám podsouvá rychle připravené jídlo s sebou, tzv. fastfood a tím pádem zejména u mladistvých, v období vývoje, podporuje nezdravý životní styl. Tento trend se na žácích podepisuje i ve školním prostředí a jejich společenském statusu. Co žák konzumuje ke svačině či obědu se tak stává důležitým faktorem oblíbenosti mezi spolužáky v dané věkové skupině. (Freedman, 2008; Holub, 2011; Krejčí, 2011)

Často žáci nenavštěvují školní jídelny, jelikož mezi dospívajícími většinou nejsou příliš v oblibě. Pokud jim ale rodiče oběd zaplatí, tak do jídelny většinou jdou. Zde ale nikdo nezaručí, zda jídlo snědí nebo nesnědí, protože jim nechutná, nevypadá příliš vábně nebo to jednoduše není populární v určité skupině žáků. Právě nedojedené zbytky jsou velkým číslem v plýtvání potravin ve školství. (Macháčková, 2019) Totéž platí i o svačinách. I zde se promítá aspekt oblíbenosti jedinců ve školní skupině. Do určitého věku žákům připravují svačiny rodiče. V období dospívání si ale začínají budovat vlastní identitu, což se promítá i do stylu stravování. Na oběd si raději zajdou do rychlého občerstvení, protože to „letí“. Nechtějí svačit pro ně již obyčejný obložený chleba, ale něco více lákavého, co je momentálně populární. Na téma svačin poukazuje i Kateřina

Šedá ve své knize o prostředí v brněnských školách: „*Jen ti nejmenší mají ke svačině chleba. Třetáci by se za něj už styděli. Jako jsou někde prestižní značkové hadry nebo mobily... Když si vezmou chleba, budou se jim druzí smát. Je to obyčejné, levné a nejsou na něj reklamy. Raději mají bagetu, to je cizina, Amerika, všude ve filmech jsou nějaké večky. Viděl jste jist nějakého herce chleba s máslem?*“ (Šedá, 2017, 88-90)

Právě výše zmíněná fakta o stravování mladistvých v dnešní době mě vedly k námětu a realizaci didaktického projektu, zabývajícím se jídlem v životě dětí.

Didaktický projekt jsem realizovala v rámci oborové praxe 30. 10. – 24. 11. 2017 na Gymnáziu Jiřího Gutha-Jarkovského v Praze pod vedením Mgr. Šárky Dumbrovské. Pro tento úkol jsem zvolila žáky sexty právě proto, že se v tomto období rozvíjí kromě identity i jejich individualita. Stravování mimo domov jim již nezajišťují rodiče, často bývá předmětem jejich vlastní volby. Svačiny, které konzumují ve škole i obědy si obvykle vybírají samostatně. V tomto momentu mohou začít podléhat reklamním trendům, které je díky účinné formě vizualizace ovlivňují i negativně. Reklamním trendům často podléhají celé rodiny. Ale vrstevnické skupiny mají na budování image žáka mnohem větší vliv.

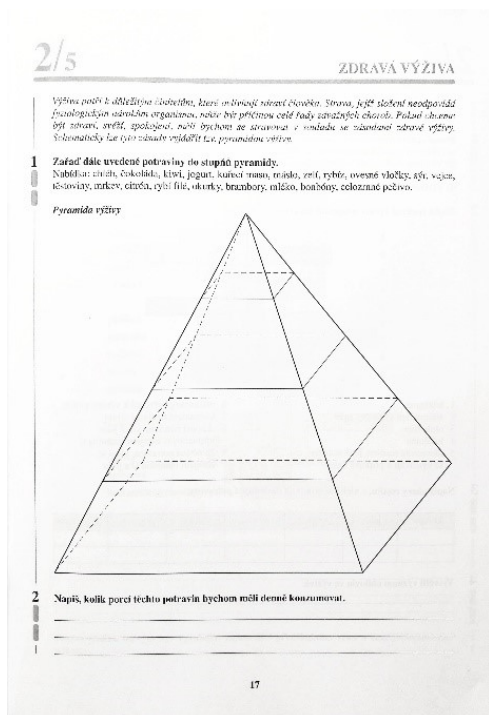
Didaktický projekt jsem rozčlenila do tří částí. V první části se zabývám významem jídla v popkultuře z hlediska výtvarného zpracování. Zahrnuji i pohled do současných trendů dokumentování konzumace jídla. Aktuálním jevem na sociálních sítích je monitorování sebe sama skrze jídlo a stravování. Tímto motivem jsem se inspirovala a převedla ho do výtvarného projektu. První výtvarný úkol je rozdělený na dvě části, kdy v první části si žáci podle návodu vyrobí sešit, který použijí jako deník. Druhou částí je týdenní monitorování jídelníčku a jeho zaznamenávání do deníku. Úkol není primárně zaměřený na zdravý životní styl (zdravé stravování), ale sleduje celkové stravovací návyky žáka. Úkolem je mapovat stravování žáka během jednoho týdne formou osobního deníku, kam žák zaznamená svůj kompletní jídelníček. Součástí monitoringu je i sběr obalů konzumovaných potravin. Dílčím cílem projektu je také poukázat na to, že při jakékoli spotřebě produktů zbývají obaly, jejichž výroba a likvidace mají dopad na životní prostředí. Tímto způsobem se snažím i o implikaci průřezového tématu environmentální výchovy.

Druhá část didaktického projektu navazuje na předchozí. Žáci nasbírané obaly použijí k realizaci asambláže, která bude prostorovým shrnutím obsahu jejich deníku. Rozbor deníku i s nasbíraným odpadovým materiálem má za úkol podnítit přemýšlení žáka o svých stravovacích návycích a motivovat žáka přemýšlet o sobě jako o spotřebiteli.

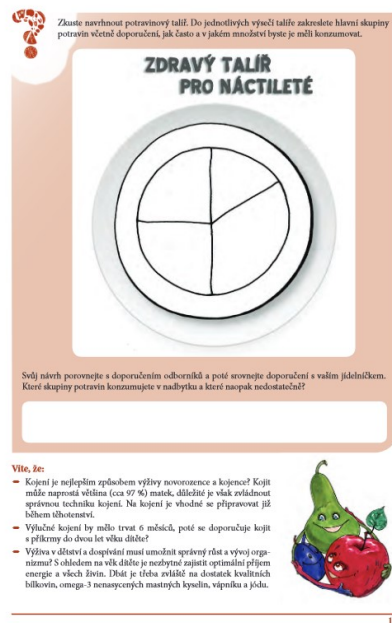
V třetí části didaktického projektu výtvarný úkol dále rozvíjím. Obaly a potraviny, které se staly součástí asambláže žáci analyzují na jednotlivé výživové elementy. Ke každé výživové složce přidělí mnou vybraný specifický znak. Kompozice a vztahy mezi jednotlivými prvky mají odpovídat proporčním vztahům asambláže. Vznikne tak nové výtvarné dílo složené z aplikovaných elementů. Cílem úkolu je zaměřit pozornost žáka na obsahy potravin a jídla které konzumují a otevřít tak otázku zdravé výživy. Žákům jsem tak nabídla podněty k zamyšlení, že na jídlo a stravování by měli nahlížet jako na komplexní proces, a nejen umět rozlišovat co je zdravé a nezdravé.

Propojení výtvarné výchovy a výchovy ke zdraví nebývá příliš obvyklé. Nejčastěji se výtvarná pedagogika setkává s tématem zdravého stravování v pracovních sešitech v rámci výchovy ke zdraví, kde mají žáci výtvarně vyjádřit rozřazení potravin dle jejich vhodnosti ke konzumaci. Ve většině případů žáci jen bez většího přemýšlení zakreslují potraviny do jednotlivých pater potravinové pyramidy z nabídnutého seznamu. Sice správně, ale neuvažují o nich do hloubky. Například v pracovním sešitě *Výživa ve výchově ke zdraví pro žáky 8. a 9. ročníků ZŠ* (Dlouhý, 2014) vydané Ministerstvem zemědělství je jediný úkol na zcela samostatný výtvarný projev žáka. Tento úkol tvoří navrhnutí a zakreslení vlastního zdravého talíře (obr. 55) a ten poté zkontrolovat s doporučením od odborníků. Při přípravě projektu s výtvarným záznamem jídelníčku mi přišlo příhodné, že se žáci nejprve zaměřovali na to, co skutečně konzumují, místo toho, co by měli konzumovat. Proto tento projekt považuji za východisko možného postupu, jak realizovat výchovu ke zdraví. Inspiraci k tomu, jak k úkolu zaměřenému na žáky samotné a jejich životní styl, připojit i sekundární úkol spojený s environmentální výchovou, mi poskytla metodika *Výtvarná výchova k projektu Environmentálního vzdělávání – metodika pro 2. stupeň ZŠ a osmiletá gymnázia*. (Cikánová, 2007) Při plánování výuky metodika nabídla různé možnosti, jako např. jak zahrnout ekologické aspekty spojené s odpadem, vliv

jedince na prostředí skrze konzumaci. Otevřelo se tak nepřeberné množství možností, jak s těmito tématy dále pracovat i nad rámec tohoto projektu.



Obr. 54: Potravinová pyramida (Marádová, 2004, 17)



Obr. 55: Zdravý talíř (Dlouhý, 2014, 19)

7.1 Struktura didaktického projektu

Téma didaktického projektu:

Jídlo a já

Cíl/e didaktického projektu:

Zjistit, zda žáci věnují pozornost tomu, jaké potraviny konzumují.

Podnítit u žáků zájem o své stravovací návyky.

Hodinová dotace projektu:

Tři dvouhodinové vyučovací jednotky (3x 90 minut).

Fáze projektu:

- 1. výtvarný úkol – motivace formou prezentace + zadání úkolu a výroba sešitu – deníku
- Týdenní monitoring jídelníčku se záznamem do deníku, který žák realizuje sám doma (součástí přílohy 2)
- 2. výtvarný úkol
- 3. výtvarný úkol
- Reflexe didaktického projektu

7.1.1 První výtvarný úkol

Téma:

Můj týdenní jídelníček

Výtvarný námět:

Výroba deníku

Tematický okruh:

Jídlo a já

Klíčová slova:

Popkultura, jídlo, monitorování, záznam, deník

Časová dotace:

Dvě čtyřiceti pětiminutové vyučovací hodiny

Stavba lekce:

1. Motivace:

- Evokace formou krátkého videa: Andy Warhol jí hamburger, 66 scén z Ameriky, 1982 (otevřená diskuze otázek na představitele, období, záměr)
- Prezentace – zobrazování jídla v Pop – artu, Novém realismu, seznámení se s hlavními představiteli těchto směrů a českými výtvarníky zabývajícími se záznamy a deníky, „*Co všechno lze zaznamenávat? Jakými způsoby lze zaznamenávat jídlo?*“

2. Výtvarný úkol:

- Výroba deníku pro účel záznamu vlastního jídelníčku v následujícím týdnu a sběr obalů ze sněžených potravin

3. Reflexe:

- Společné zhodnocení splnění zadání a představení různých forem provedení deníku

Cíl/e hodiny:

Žák se seznámí s různými vyobrazeními jídla v moderním výtvarném umění. Důraz je kladen na výtvarné směry reflektující konzumní styl života. Na základě předloženého postupu vytvoří papírový sešit.

Materiály:

Různé druhy papíru velikosti A4, barevné papíry, lepidlo, nůžky, libovolné kreslířské a malířské pomůcky dle svého výběru.

Umělecký kontext:

Andy Warhol – Plechovky Campbellovy polévky, Marilyn Monroe

Claes Oldenburg – Podlahový hamburger, Vitrína s cukrářským zbožím

Richard Hamilton – Co jen způsobuje, že jsou dnešní domovy tak odlišné, tak přitažlivé?

Arman Fernandez – Akumulace konvic, Odpadkové koše

Daniel Spoerri – Robertův stůl, Padací obraz, Obrazy-pasti

César Baldaccini – Komprese plechovek

Krištof Kintera – Pyramida praček

Ron Mages – Montáž jídla

František Skála – Deníky

Běla Kolářová – Smotky vlasů

Průběh a rozbor vyučovací hodiny

Vyučovací hodiny, ve kterých jsem realizovala svůj didaktický projekt, byly součástí předmětu *Estetická výchova – výtvarná*, vyučovaném na vyšším stupni gymnázia, konkrétně v kvintě a sextě jako volitelný předmět s časovou dotací dvě čtyřiceti pětiminutové hodiny týdně. Třída sexty byla proto spojena ze dvou G6.A a G6.B. Celkem bylo ve třídě 25 žáků. Jednalo se o šestou a sedmou vyučovací hodinu. Veškerá výuka probíhala ve specializované učebně výtvarné výchovy. Žáci vyššího stupně již nemají povinnost mít svůj vlastní kufrík s výtvarnými potřebami, ale mohou plně využívat prostředky ve třídě, případně donést vlastní po dohodě s vyučujícím. Před začátkem projektu jsem měla možnost se se žáky seznámit v průběhu jiného úkolu, který měli na začátku mé praxe rozdělaný. Paní učitelka mě řádně uvedla a žákům vysvětlila, že další práci, kvůli mému projektu budou muset posunout. Pro realizaci mi tedy poskytla tři vyučovací bloky.

První hodina mého projektu proběhla 9. 11. 2017, kdy jsem již měla volný prostor. Ještě před zahájením hodiny jsem plánované body výuky konzultovala s paní učitelkou. Poskytla mi možnost využít její pracovní počítač s dataprojektorem pro promítání úvodní prezentace. Po zvonění jsem se ještě jednou této třídě představila a rovnou přistoupila k promítání. Jako úvod k zamyšlení jsem žákům bez jakéhokoli komentáře pustila video *Andy Warhol jí hamburger, 66 scén z Ameriky, 1982*. Video má necelých pět minut, a proto jsem ho nemusela nijak posouvat či zkracovat. Po jeho skončení jsem celé třídě položila několik otázek k diskuzi: „*Poznáte, kdo je na videu? Souvisí to s uměním, případně s jakým uměleckým směrem? Co myslíte, že video znázorňuje?*“ Nechala jsem jim volný prostor pro odpovědi. Někteří věděli, o koho se jedná a odpovídali správně, jiní pouze tušili. Společně jsme se ale dopracovali k termínu konzumní doba, se kterým jsem je chtěla ve výtvarném umění seznámit.

V další části prezentace jsem uvedla hlavní představitele Pop – artu. Díla Andyho Warhola, Claese Oldenburga a Richarda Hamiltona a jejich vyjádření se ke konzumu skrze koláže, sítotisky a plastiky. Zobrazování prvků a produktů populární kultury povýšených na umění. Zároveň jsem uvedla i příklad současného výtvarníka Rona Magnese, který na

stejné téma vytváří ilustrace. Nový realismus s podobným, ale kritickým zaměřením, jsem představila na příkladech děl Armana, Daniela Spoerriho, či Césara Baldacciniho. Kladla jsem důraz na pochopení asambláže v jejich tvorbě, jelikož touto technikou jsem se zabývala v další části projektu. Opět jsem nevynechala ani současného umělce jako například Krištofa Kinteru a jeho dílo z výstavy v Rudolfinu (žáci zde měli výhodu a dílo již znali, jelikož s paní učitelkou výstavu již navštívili v rámci jiného úkolu).

V následujícím kroku jsem se krátce vrátila zpět k Warholovi a jeho záznamu ve formě sněženého hamburgeru jakožto odkazu k dnešní době. Focení sebe nebo svého jídla je určitý způsob monitoringu. Právě takové zaznamenávání ve formě deníků jsem demonstrovala na dílech českých výtvarníků Františka Skály a Běly Kolářové. Na jejich různorodých pracích jsem ukázala možnosti a formy deníků od fotodeníků po deníky tvořené kolážemi a otisky. Další otázky, které jsem žákům položila se vázaly právě k deníkovým záznamům: *„Co všechno lze zaznamenávat? Jakými způsoby lze zaznamenávat zrovna jídlo? Vytváří si někdo z vás nějaký deník? Co jste dnes měli k obědu? Máte nějaký režim?“*

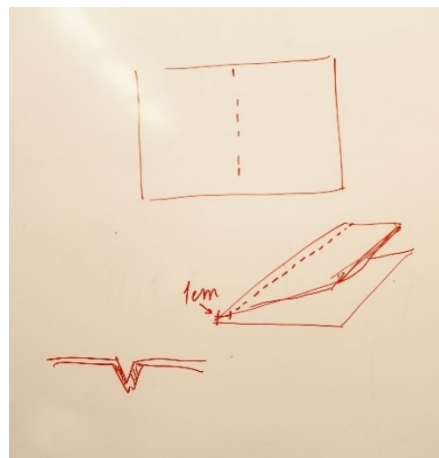
Po prezentaci jsem zadala výtvarný úkol: *„Nyní si vyrobíme sešit pro váš vlastní záznam, do kterého budete následující týden zapisovat či zakreslovat libovolnou formou svůj kompletní jídelníček“* Po seznámení žáků s úkolem jsem jim vysvětlila, že kompletní jídelníček zahrnuje i nezdravé potraviny, a proto mají být při zapisování upřímní, jelikož cílem není posuzovat správnost jídelníčku nebo ho dělit na zdravý a nezdravý. Druhým domácím úkolem byl sběr jakéhokoliv typu obalů z produktů, které zkonzumují. K této části jsem poznamenala, že obaly jsou důležité pro další práci v rámci projektu. Sama jsem proto byla velmi zvědavá, zda úkol jídelníčků a obalů doma splní.

Konečně jsem mohla přistoupit k úkolu samotnému. Aby výroba deníku nebyla náročná a zdlouhavá, zvolila jsem formu jednoduchého slepení ve středu přehnutých papírů s plochým hřbetem. Jediným omezením množství listů v deníku byl minimální počet, tj. čtyři listy A4 a pátý jako obálka. Někteří si ale již dopředu rozplánovali, kolik místa chtějí každému dnu věnovat, a proto zvolili listů více. K výrobě sešitu mohli použít jakékoli papíry, i barevné a pro obálku papír silnější. Pro slepení papírů v kompletní sešit jsem načrtla návod na tabuli. I přes tento, pro většinu jednoduchý návod, mělo pár žáků

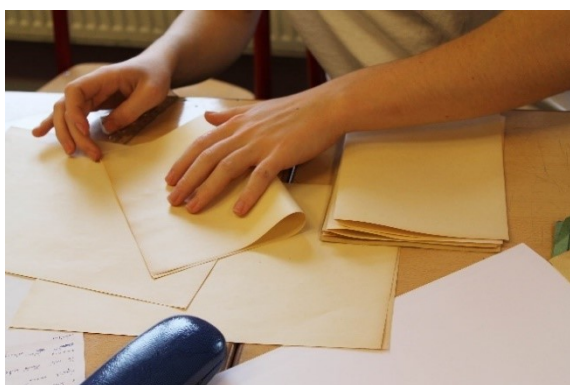
problém s následováním jednotlivých kroků a musela jsem jim já nebo spolužáci postup názorně předvést. Nebránila jsem ovšem kreativitě některých jedinců, kteří mě velmi překvapili volbou jiného typu vazby. Dle svého uvážení experimentovali s děrovačkou, sešívačkou, drátkem, lepidlem i provázkem. Takto vytvořený sešit byl připravený pro dokončení úvodní titulky. Zbýlý čas vyučovací jednotky se žáci měli prostor věnovat přebalu deníku. Uzpůsobit ho dle své fantazie tak, aby reprezentoval jejich styl a osobnost. Při tomto tvoření jsem jim ponechala volnou ruku bez omezení, ani mezi výtvarnými výrazovými prostředky.



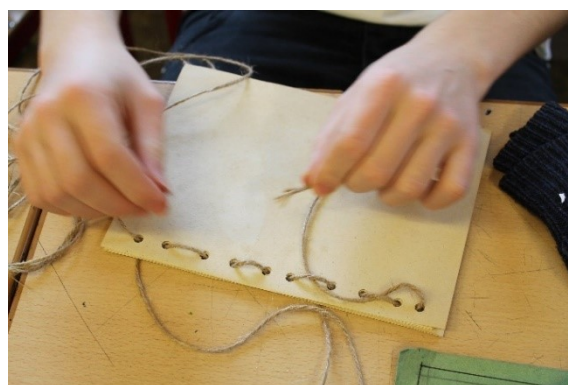
Obr. 56: Třída G6.A a B



Obr. 57: Návod pro výrobu sešitu

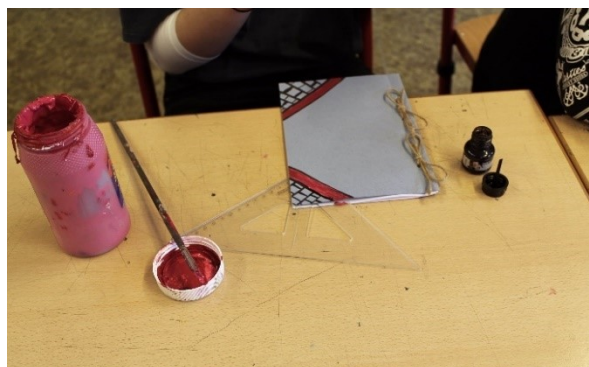
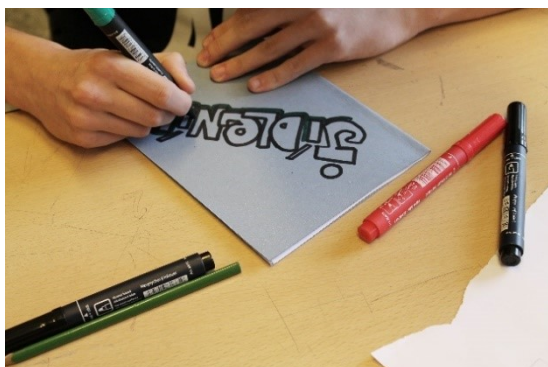


Obr. 58: Tvorba deníku



Obr. 59: Výroba vazby

Ke konci jsem nechala dostatek času pro úklid a hodinu jsem tak měla možnost ukončit závěrečnou reflexí se vzájemným představením si titulek deníků. Pracovní nasazení většiny žáků se na jejich práci projevilo a vznikly tak velmi zajímavé výtvary. Dílčí cíl hodiny, výroba deníku, byl podle mě splněn, tak jak jsem plánovala.



Obr. 60, Obr. 61: Různá provedení obálek deníků

7.1.2 Druhý výtvarný úkol

Téma:

Asambláž z odpadu

Výtvarný námět:

Prostorový objekt s použitím odpadového materiálu

Tematický okruh:

Jídlo a já

Klíčová slova:

Deník, koláž, asambláž, obaly, odpad

Časová dotace:

Dvě čtyřiceti pěti minutové vyučovací hodiny

Stavba lekce:

1. Motivace:

- Úvodní část hodiny formou reflexe deníkových záznamů, jeho splnění a forma ztvárnění. *„Byl pro vás úkol těžký ke splnění? Dodrželi jste zadání?“*
- Presentace – výtvarná díla kombinující různé materiály (hlavně Arman Fernandez, Daniel Spoerri, César Baldaccini)

2. Výtvarný úkol:

- Shrnutí týdenního jídelního záznamu do jednoho prostoru formátu A3, kombinace obalů a libovolné výtvarné techniky

3. Reflexe:

- Zhodnocení úkolu formou otázek a diskuze: *„Myslíte si, že vás výsledná práce charakterizuje? Odráží to váš životní styl?“*

Cíl/e hodiny:

Žák si uvědomí, že konzumace jídla je propojená s produkcí odpadového materiálu. Žák pracuje s odpadovým materiálem a vytvoří prostorový objekt. Prostorovým objektem žák reflektuje svůj deníkový záznam.

Materiály:

Obaly z potravin, čtvrtky velikosti A3, další papíry různé velikosti, barevné papíry, lepidlo, nůžky, libovolné kreslířské a malířské pomůcky dle svého výběru.

Umělecký kontext:

Andy Warhol – Plechovky Campbellovy polévky, Marilyn Monroe

Richard Hamilton – Co jen způsobuje, že jsou dnešní domovy tak odlišné, tak přitažlivé?

Arman Fernandez – Akumulace konvic, Odpadkové koše

Daniel Spoerri – Robertův stůl, Padací obraz, Obrazy-pasti

César Baldaccini – Komprese plechovek

Průběh a rozbor vyučovací hodiny

Druhou hodinu, která proběhla 16. 11., jsem započala reflexí vytvořených záznamů, které byly domácím úkolem. Zaměřila jsem se na formu i obsah zpracování. Kladla jsem žákům otázky z obou těchto hledisek: „*Byl pro vás úkol celkově těžký ke splnění?*“ Na tuto otázku většina odpověděla spíše ano. „*Dodrželi jste zadání?*“ Skoro všichni deník v nějaké formě donesli, takovou úspěšnost jsem, s tímto typem domácího úkolu cíleného na osobnost žáka, nečekala. Jen jedna žákyně chyběla a čtyři zapomněli donést obaly. Na otázku, zda bylo lehké se monitorovat skrze jídlo, spíše neodpověděli a krčili rameny. Bylo na nich ale znát, že se s takovým úkolem ještě nesetkali. Přece jen mají záznam jídelníčku pravděpodobně spojený jen s tím, když se někdo snaží o dietu. Jedna žačka ale k záznamům přistoupila rozdílněji než ostatní. Ačkoli nemusí dodržovat žádnou speciální ani redukční dietu, ale intenzivně sportuje, si velmi přesně za uplynulý týden počítala hodnoty energie potravin. Tato čísla poté zakomponovala i do následující úlohy.

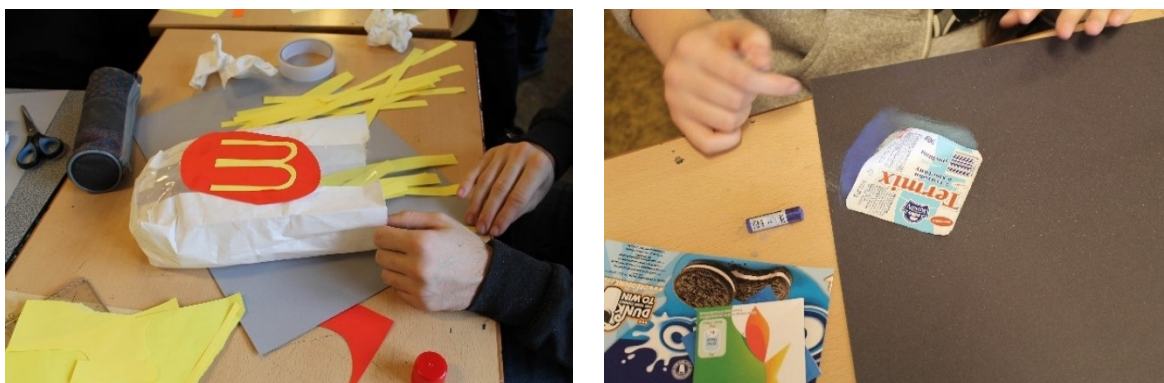
Znění navazujícího úkolu: „*Zkuste nyní váš týdenní záznam jídelníčku a sběr obalů shrnout do jednoho prostoru.*“ Tento prostor jsem definovala jako velikost čtvrtky A3 libovolného druhu. Avšak limit tohoto formátu tvořil pouze základní plochu a přesah do prostoru byl více než povolen, poté bylo již jen na žácích, jak se rozhodnout s prostorem pracovat. V motivaci jsem navázala na předchozí umělecký kontext. Znovu jsem jim připomněla a na dataprojektoru zobrazila koláže Andyho Warhola a Richarda Hamiltona a hlavně asambláže Armana, Spoerriho a Baldacciniho. Kde je pro tuto hodinu, nyní už s jasným zadáním, nejvíce zaujaly právě Armanovy *Odpadkové koše* na nesčetné množství variací. Práce je inspirovaly k hravosti s odpadovým materiálem v kombinaci s libovolnými technikami. Jeden žák, který na sběr obalů zapomněl, po zadání úkolu vyrazil přímo k odpadkovému koši. Koš si přinesl na své pracovní místo a na připravenou čtvrtku ho vysypal. Tento okamžik jsem zaregistrovala a pokusila jsem se s ním promluvit o významu zadané úlohy. S množstvím obalů z koše by se jistě velmi dobře pracovalo, ale zde by se tato výhoda minula s účinkem, jelikož tyto potraviny nezkonzumoval právě onen žák. Po této konzultaci sám uznal, že by nebylo pravdivé použít všechny cizí obaly z odpadkového koše, ale dohodli jsme se, že nějaké obaly, které normálně také konzumuje,

použije, protože své nenasbíral. Ještě pro další tři žáky, kteří obaly nedonesli či zapomněli, jsem musela mít promyšlený plán B. Ten představoval alternativní použití alespoň nějakého obalu, který z aktuálního dne měli ještě u sebe, například pytlík, alobal či ubrousek ze svačiny. Druhá varianta byla případný obal vyrobit z barevného papíru a tím nahradit ten reálný nebo jen nakreslený v deníku.

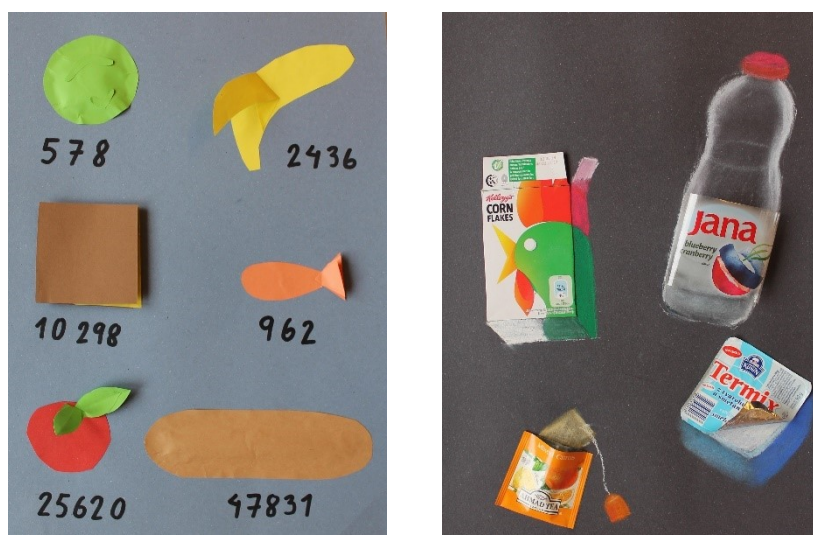
Po delším, ale velmi důležitém úvodu, si žáci nachystali všechny pomůcky a pustili se do práce. Již v průběhu mne napadlo, že bude nutné vymezit dostatek času pro závěrečný úklid, protože se někteří zhostili tvorby velmi svérázným způsobem a materiálem byli doslova obklopeni. V průběhu hodiny byla většina žáků sdílná a ochotně mi proces své tvorby popisovali. Někteří zvolili suché pastely a kombinací s částmi původních obalů vizuálně dotvářeli jejich původní formu. Charakter těchto prací působí velmi precizně. Tvorba jiných byla zase velmi expresivní a uvolněná a těm, kteří neznají její záměr se může zdát neuspořádaná či úplně beze smyslu. Již výše zmíněná žákyně tak vnesla do své práce logickou organizovanost s čísly a na zadní stranu asambláže uvedla: „Čísla znamenají, kolik jsem snědla kJ energie toho jídla“ Vznikla tak škála různorodých prací, na kterých se dá odhalit propojenost mezi deníkem a následnou asambláží.



Obr. 62, Obr. 63: Průběh tvorby



Obr. 64, Obr. 65: Průběh tvorby



Obr. 66, Obr. 67: Výsledné práce

Závěr hodiny jsem se opět v co největší míře pokusila věnovat kromě úklidu hlavně reflexi. Tu mi usnadňovalo zejména postavení lavic, které má pro tyto účely paní učitelka, do tvaru U. S žáky jsme se proto otočili do středu a každý samostatně držel svou práci, tak abychom na ni všichni viděli, protože na zemi nebyl dostatek místa. Nechala jsem je navzájem klást si otázky, aby blíže pochopili záměr svých spolužáků z jejich subjektivních pohledů. Nastínila jsem i otázku odpadu a jeho vlivu na životní prostředí. Bohužel v dotaci pouze dvou vyučovacích hodin nebylo možné reflexi hlouběji rozvést i z hlediska stravovacích návyků a jak moc se nad nimi v této části projektu zabývali.

7.1.3 Třetí výtvarný úkol

Téma:

Analýza obsažených látek v jídle

Výtvarný námět:

Abstraktní obraz

Tematický okruh:

Jídlo a já

Klíčová slova:

Výživové látky, analýza, znaky, symboly, systém

Časová dotace:

Dvě čtyřiceti pěti minutové vyučovací hodiny

Stavba lekce:

1. Motivace:

- Evokace formou otázek – Víte, z čeho se jídlo na vaší práci skládá? Co zde převládá za výživové látky?
- Presentace – ukázka výtvarných děl vycházející ze zjednodušené struktury obrazu (Joan Miró)

2. Výtvarný úkol:

- Rozbor a analýza asambláže vaší výpovědi za užití daných obrazců a symbolů
- Vytvoření obrazu podle kompozice a četnosti na asambláži

3. Reflexe

- Zhodnocení všech tří částí úkolu jako celku

Cíl/e hodiny:

Žák analyzuje jednotlivé složky jídla v asambláži. Žák si uvědomí poměr výživových látek v potravinách. Žák převede obsah prostorového objektu znázorní v plošné kompozici. a jeho význam do plošné kompozice.

Materiály:

Čtvrtky velikosti A3, další papíry různé velikosti, barevné papíry, lepidlo, nůžky, libovolné kreslířské a malířské pomůcky dle svého výběru.

Umělecký kontext:

Joan Miró – Snové malby, The Poetess

Průběh a rozbor vyučovací hodiny

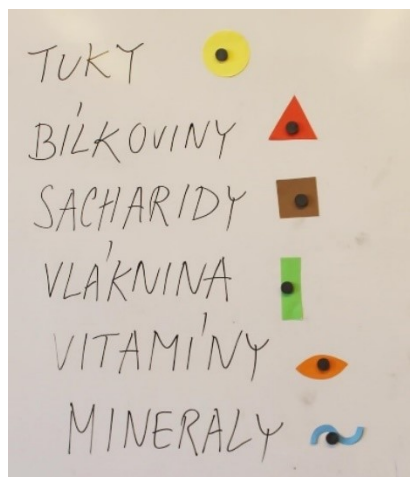
Třetí hodina proběhla 23. 11. Poslední část opět navazovala na předchozí úlohy a tím celý didaktický projekt završila. Po příchodu po zvonění jsem žáky pobídla, aby si před sebe na své pracovní místo vzali obě části předchozích úkolů. Když měli všichni před sebou svůj deník a asambláž, mohla jsem přistoupit k přiblížení toho, co bude následovat. Zvolila jsem opět otázky k zamyšlení: „*Víte, z čeho se jídlo ve vaší práci skládá? Co za látky ho tvoří a jaké převládají? Znáte základní výživové látky?*“ Nechala jsem je chvíli přemýšlet a pobídla je, zda si alespoň některé vybaví. Přece jen by je již měli v šestém ročníku osmiletého gymnázia znát.²⁶ První se přihlásila ona dívka, která svůj příjem pečlivě sleduje. Sama ve svém deníku na úvodní straně popsala, jak se stravuje:

„Moje výživa je založena na sacharidech. Snažím se jíst polysacharidy, hlavně v celozrnném pečivu a neupravených cereáliích. Tento týden byl docela náročný a konzumace čokolády byla asi desetkrát rozšířenější než obvykle. Já jakožto aktivně silově sportující a intenzivně mentálně pracující, potřebuji jídlo jako palivo a ne zátěž. To se mi tento týden povedlo jen částečně.“

Postupně jsem názvy látek zapisovala na tabuli, než je dali společně všechny dohromady. K takto vypsáním názvům jsem si předpřipravila zástupné symboly, které budou danou látku znázorňovat a nesmí se barevně zaměňovat. *Tuky – žluté kolečko, bílkoviny – červený trojúhelník, sacharidy – hnědý čtverec, vláknina – zelený obdélník, vitamíny – oranžový tvar mandlového typu a minerální látky – modrá vlnovka.* S takto určenou legendou, jsem mohla přistoupit k formulaci úkolu: „*Vaším úkolem nyní bude analýza vytvořené asambláže podle tohoto členění na tabuli. Přenesete stejnou kompozici a s důrazem na četnost potravin v daném místě vytvořte abstraktní obraz z daných symbolů.*“ Jako součást motivace jsem opět využila možnosti promítání na dataprojektoru. Pro ukázkou, jak může výsledný obraz vypadat jsem zvolila snové malby Joana Miróa – The Poetess, který při zjednodušování struktury obrazu podobné obrazce využíval. Samozřejmě jsem zdůraznila, že jim předkládám pouze vizuální podobnost pro inspiraci

²⁶ Proto jsem ani následně neměla žádný výklad o výživových látkách. Snažila jsem se v nich tak na mém úkolu podpořit aplikaci a rozvoj již získaných znalostí z jiných předmětů.

a že záměry tohoto malíře jsou rozdílné od našich. Více jsem se jím proto nezabývala, jelikož by to zabralo mnoho času a nebylo to ani předmětem hodiny.



Obr. 68: Výživové látky napsané na tabuli

Zvolení způsobu tvorby bylo zase na žácích, opět jsem jen navrhla různé možnosti řešení jako například koláž z barevného papíru či jiných dostupných materiálů, kolorovaná kresba, malba nebo kombinace všech. Každý tak zvolil jemu nejbližší postup a vyjadřovací prostředky. Pro vizuální ucelení celkové kompozice jsem připomněla, že mohou výsledný výtvar jakkoliv dokončit tak, aby působil jako samostatný obraz.

Jelikož na škole nejsou mobilní telefony zakázány, každý vyučující si tak může regulovat jejich používání, povolila jsem žákům je užít jako informační zdroj. Někteří se do práce totiž zabrali a potřebovali hlouběji zkoumat složení potravin na jejich asambláži. Většina obalů výživové údaje na etiketách stále měla viditelné a mohli je tak k rozboru využít. Já sama jsem jen orientačně kontrolovala a občas nabádala, když si složením nebyli jistí. Delší dobu se například věnovali zkoumání látek čaje různých druhů, dokonce rozvedli minidiskuzi o tom, co si kdo myslí, že čaj obsahuje. Získáváním pravdivých údajů o potravinách a jejich konzultování tak rozvíjeli i své kompetence k učení a komunikaci.

Během práce si žáci i pokusili s některými obrazci ušetřit čas a vymýšleli, jak jich najednou získat větší množství. Jedna žákyně tak přišla s nápadem na rozmnožení žlutých

koleček jako *tuků*. Jako pomůcku použila děrovačku, kde dírami do žlutého papíru vytvořila velké množství koleček. Na plochu, kde se vyskytovala velká koncentrace tuků, aplikovala lepidlo a poté ze zásobníku děrovačky kolečka na určené místo vysypala.



Obr. 69, Obr. 70: Využití mobilních technologií ve výuce



Obr. 71, Obr. 72: Průběh tvorby

Musela jsem jejich tvorbu ukončit trochu dříve než obvykle, jelikož jsem předpokládala, že kvůli těmto experimentům s materiálem úklid hodiny zabere více času než jindy. Zároveň jsem chtěla stihnout kompletní reflexi projektu jako celku. Opět každý umístil před sebe svůj celkový projekt, nyní tvořen deníkem, asambláží i analýzou. Naskytl se tedy kompletní pohled na výtvarné výpovědi žáků. Začala jsem opět otázkou: *Myslíte si, že vaše výsledné práce vystihují vaše stravovací návyky? Jaký obrazec se ve vaší práci vyskytuje nejčastěji?* “ Nyní při poslední reflexi jsem všechny, ale bez nucení, pokud přímo

nechtěli, požádala, aby nám svou práci představili. Pokusili se shrnout svůj životní styl a jak se stravují. Dle četnosti obrazců ve své práci se také pokusili objasnit jaký typ stravování se za tím skrývá a zda si myslí, že je tento druh považován za zdravý či nikoliv. Bylo zde místo i pro doplňující otázky spolužáků, kteří nejvíce zkoumali právě použití obalů v asambláži. Nahlíželi jsme společně na třetí část úkolu i jako na samostatný obraz, kdybychom za ním netušili jeho význam.



Obr. 73, Obr. 74: Výsledná práce jednoho žáka. Asambláž (vlevo) a analýza (vpravo)

7.2 Reflexe didaktického projektu

Bylo velmi důležité ze žádné hodiny této třídy neodpadly, a mohla jsem tak v ideální návaznosti ve třech týdnech celý projekt zrealizovat. Také pracovitost žáků mě velmi mile překvapila. Pravděpodobně jsou zde na gymnáziu velmi dobře vedeni v plnění svých povinností i během hospitací či praxí. I účast žáků ve výuce byla relativně vysoká. Paní učitelka mé výuce přihlížela distančně, ale byla přítomna všem mým zadáním, které jsme před i po výuce konzultovaly. Záměrem projektu bylo sledovat, jak žáci myslí a jak jsou otevření o tématu spojeném s jejich vlastním stravováním přemýšlet. K tomuto cíli jsem je vedla třemi částmi na sebe navazujících úkolů. Vlastním průzkumem toho, co jedí žáci mapovali obsahy jídla a pokoušeli se také určit z jakých látek se potraviny skládají. Zjištěné údaje potom zaznamenali mocí různých výtvarných technik do výsledných vizuálně obrazných vyjádření.

Celkově didaktický projekt hodnotím kladně, protože se mi podařilo zrealizovat jeho plánovanou strukturu.

Navazujícím kolektivním úkolem by mohl být společný obraz na interaktivní tabuli, kde by každý žák nakreslil *obrazec* látky, která se v jeho obraze vyskytovala nejčastěji. Zapojit by se dalo i velké množství podnětů zpracovaných v teoretické části diplomové práce, například plýtvání potravinami a také problematika obalů. I hledisko aktuálního trendu fotografování si jídla pro účely sociálních sítí by bylo velice příhodné i ve školním prostředí.

Všechny práce jsem pečlivě dokumentovala, včetně celého obsahu každého deníku. Kompletní ukázka všech prací žáků je vyobrazena v příloze. Práce jsou uspořádány, tak aby vizuálně prezentovaly kompletní dílo žáka a je mu věnována jedna strana. Pokud někteří chyběli, mají tak zastoupené pouze jednu nebo dvě části na konci přílohy. Deník, případně ukázku z deníku, tak doplňuje asambláž a analýza.

Projekty z oborových praxí byly také prezentovány formou výstavy na chodbě Pedagogické fakulty. Zde byla velmi dobře vidět návaznost jednotlivých fází.



Obr. 75: Výstava projektů z praxí, 15. 1. 2018

8 Závěr

Diplomová práce je rozčleněna do tří základních částí, které na sebe logicky navazují.

Teoretická část mapuje vývoj uměleckého a posléze dokumentárního zobrazování potravin a pokrmů. Teoretická část je zaměřena na fotografii jako svébytné umělecké zpracování daného tématu, což logicky omezuje pohled do historie na počátek 19. století. Velký rozmach fotografie přišel v 20. století s tím, jak se zvýšila dostupnost fotografické techniky. Vedle čistě produktových fotografií, sloužících spíše pro účely reklamy, se velmi úspěšně obor fotografie prosazuje i na umělecké scéně. Styl tohoto uměleckého zpracování se průběhu 20. století velmi překotně vyvíjel. V současné době je v uměleckém ztvárnění potravin a jídla vysoce akcentována i problematika odpadů a nakládání s použitými obaly. Sladění dokumentárního a uměleckého prvku ve fotografii je velmi náročné a jedná se o naprosto zásadní úkol pro autora nebo autorský kolektiv.

Výtvarná část diplomové práce je ztvárněna autorskou knihou. Zaměření autorské knihy vychází ze studia literatury k danému tématu a závěrů teoretické části. Výtvarným způsobem je poukázáno na aktuální problémy s jídlem spojené, jako je nakupování, spotřeba, konzumace, ale i plýtvání potravinami a následně vzniklý odpad. Základní ideou knihy bylo zachytit primární a finální stránku přípravy pokrmu. Každý vybraný pokrm je zobrazen trojicí fotografií – ingredience pro přípravu pokrmu, hotový pokrm a odpad. Aby bylo možno všechny tři fáze vidět současně, byl pro přípravu knihy zvolen poměrně technicky složitý systém rozkládacích stran. Výstupem je ucelený soubor fotografií, který je opatřen vazbou. Výsledná kniha tak může sloužit jako motivační předmět při výuce výtvarné výchovy nebo v jiném předmětu zaměřujícím se na člověka a zdraví. Koncept knihy by žákům mohl nabídnout ucelený pohled na proces přípravy jídla, stravování a následný aspekt vzniklého odpadu.

Didaktický projekt byl realizován v roce 2017 na Gymnáziu Jiřího Gutha-Jarkovského v Praze u žáků sexty. V první fázi žáci monitorovali týdenní reálný jídelníček a současně z veškerého konzumovaného jídla sbírali odpady. Ve druhé fázi žáci nasbírané obaly použili k realizaci asambláže, která je prostorovým shrnutím obsahu jejich deníku.

Rozbor deníku i s nasbíraným odpadovým materiálem má za úkol podnítit přemýšlení žáka o svých stravovacích návycích a motivovat žáka přemýšlet o sobě jako o spotřebiteli. Ve třetí fázi posloužily obaly z asambláže k analýze jednotlivých výživových elementů. Ke každé výživové složce (např. bílkovinám) přidělili žáci vybraný specifický znak. Kompozice a vztahy mezi jednotlivými prvky potom odpovídaly proporčním vztahům asambláže. Vzniklo tak nové výtvarné dílo složené z aplikovaných elementů. Realizovaným výstupem bylo zaměření pozornosti žáka na obsahy živin u jídla, které konzumují a otevřít tak otázku zdravé výživy.

Mezi odborníky, kteří se zabývají výživou, panuje shoda na tom, že výchova mladé generace ke správné a bezpečné výživě by měla být jednou z priorit vzdělávacího systému. Tato výchova musí být vedena zajímavou a moderní formou, tak aby ji byli děti a dospívající schopni a ochotni přijmout, absorbovat a posléze realizovat. Předkládaná diplomová práce splnila cíl vytvořit novou didaktickou formu výchovy ke správnému vnímání výživy, která by navázala na již známá i méně známá umělecká díla zobrazující potraviny a pokrmy a principy stolování.

9 Seznam použitých informačních zdrojů

Seznam literatury:

1. BELLINGHAM, Linda a Jean Ann BYBEE. *Food styling for photographers: a guide to creating your own appetizing art*. Boston: Elsevier/Focal Press, 2008. ISBN 978-0-240-81006-5.
2. BERGER, John a kol. *Způsoby vidění*. Praha: Labyrint, 2016. Labyrint Fresh Eye. ISBN 978-80-87260-78-4.
3. BHASKARANOVÁ Lakshmi. *Design publikací: Vizuální komunikace tištěných médií*. Praha: Slovart, 2007. ISBN: 978-80-7209-993-1.
4. BRIGHT, Susan. *Feast for the Eyes: The Dtory of Food in Photography*. New York, NY: Aperture Foundation, 2017. ISBN 9781597113618.
5. CYDOVÁ, Leela. *Jak fotit nejen na Instagram*. Praha: Euromedia, 2018. ISBN 978-80-7549-592-1.
6. DESTRÉE, Aurèle. *Menu pro změnu: proč záleží na zodpovědné spotřebě potravin: průvodce pro generace, které chtějí změnit svět*. Praha: Glopolis, 2016. ISBN 978-80-87753-27-9.
7. DLOUHÝ, Pavel. *Výživa ve výchově ke zdraví: pracovní sešity pro žáky 8. a 9. ročníků ZŠ*. Praha: Ministerstvo zemědělství, Odbor bezpečnosti potravin, 2014. ISBN 978-80-7434-164-9.
8. FREEDMAN, Paul H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1847-0.
9. GOMPERTZ, Will. *Na co se to vlastně díváme?: 150 let moderního umění v cukru letu*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2014. ISBN 978-80-7422-300-6.
10. HÁJEK, Václav. *Jak rozpoznat odpadkový koš: eseje o stereotypech ve vizuální kultuře*. Praha: Labyrint, 2011. Labyrint Fresh Eye. ISBN 978-80-87260-31-9.
11. HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7.
12. HONNEF, Klaus a Uta GROSENICKOVÁ. *Pop-Art*. Praha: Slovart, 2004. ISBN 978-80-7209-662-6.

13. HRBKOVÁ, Alena. *Jak se fotografuje jídlo: nafotíte si vlastní kuchařku: krok za krokem: na denní světlo, foodstyling, recepty*. Praha: Smart Press, 2019. ISBN 978-80-88244-09-7.
14. JOHNSON, Béa. *Domácnost bez odpadu: jak si zásadně zjednodušit život snížením produkce odpadu*. 3. vydání. Praha: PeopleComm, 2018. ISBN 978-80-87917-43-5.
15. JÖNSSONOVÁ, Bodil. *Deset myšlenek o jídle*. Labyrint revue. 2014, (33-34). ISSN 1210-6887, s. 62-65.
16. KING, Roger J. H. *Dobře jíst*. Labyrint revue. 2014, (33-34). ISSN 1210-6887, s. 73-76.
17. KLANTEN, Robert a Anja KOUZNETSOVA. *Visual feast: Contemporary Food Staging and Photography*. Berlin: Gestalten, 2017. ISBN 978-3-89955-695-7.
18. KREJČÍ, Milada. *Výchova ke zdravému životnímu stylu: pro 2. stupeň ZŠ a odpovídající ročníky víceletých gymnázií*. Plzeň: Fraus, 2011. ISBN 978-80-7238-930-8.
19. KUBIČKA, Roman a Jiří ZELINGER. *Výkladový slovník: malířství, grafika, restaurátorství*. Praha: Grada, 2004. ISBN 978-80-247-9046-6.
20. MACHÁČKOVÁ, Zdenka. *Plýtvání potravinami a jídlem*. In Zpravodaj pro školní a dietní stravování in Výživa a potraviny: Praha: Výživaservis s.r.o., 2019. ISSN 1211-846X, s. 2.
21. MANNA, Lou and Bill MOSS, *Digital Food Photography*. Cengage Learning PTR; 1 st Edition, 2005. ISBN 978-1592008209.
22. MARÁDOVÁ, Eva. *Výchova ke zdraví*. Vyd. 1. Praha: Fortuna, 2004. ISBN 80-7168-914-9.
23. PECINA, Martin. *Knihy a typografie*. Vydání třetí, rozšířené. Brno: Host, 2017. ISBN 978-80-7577-040-0.
24. POLLAN, Michael. *O vaření*. Labyrint revue. 2014, (33-34). ISSN 1210-6887, s. 13-17.
25. PŘIBYL, Ondřej. *Jedinečnost a reprodukce fotografického obrazu*. Praha: Vysoká škola uměleckoprůmyslová v Praze, 2014. ISBN 978-80-86863-77-1.
26. SAMPSON, Jane. *Screenprinting*. Marlborough, Wiltshire: Crowood Press, 2017. ISBN 978-0719810008.

27. SEDLÁŘ, Jaroslav. *Ismy umění 20. století: s esejem Poznámky k interpretaci umění 20. století*. Strasbourg: Meridian World Press, 2014. ISBN 978-0-9685293-5-5.
28. ŠEDÁ, Kateřina, Aleš PALÁN a Lucie FAULEROVÁ. *Brnox: průvodce brněnským Bronxem: akce Kateřiny Šedé*. 2. vydání. Brno: Kateřina Šedá, 2017. ISBN 978-80-270-1197-1.
29. THOMPSON, Kelvin. *Product/Food photography: For beginner* [Kindle Edition]. Amazon Media EU S.à r.l., 2019. ASIN: B07PWDR8KH.
30. WALISIEWICZ, Marek a kol. *Jak funguje jídlo: co jíme, když jíme*. Praha: Euromedia, 2018. ISBN 978-80-7549-585-3.
31. YOUNG, Nicole S. *Food photography: from snapshots to great shots*. Second edition. San Francisco, CA: Peachpit Press, 2016. ISBN 0-134-09713-0.

Seznam internetových zdrojů:

1. BOMPAS Sam a Harry PARR, *Wetness at Breakfast* [online]. 2014 [cit. 2. 7. 2019]. Dostupné z: <http://bompasandparr.com/projects/view/wetness-at-breakfast/>
2. CIKÁNOVÁ, Karla a Michal SEDLÁK. *Výtvarná výchova k projektu Environmentálního vzdělávání: metodika pro 2. stupeň ZŠ a osmiletá gymnázia* [online]. Univerzita Karlova v Praze – Pedagogická fakulta, 2007 [cit. 9. 6. 2019]. Dostupné z: http://skoly.praha.eu/files/=53334/Výtvarná+výchova_k+tisku
3. FOX, Robin. *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. [online]. Social Issues Research Center, 2014 [cit. 10. 6. 2019]. Dostupné z: http://www.sirc.org/publik/food_and_eating_0.html
4. Munich Studio [online]. [cit. 6. 7. 2019]. Dostupné z: <http://munichfoodstyling.com/#about>
5. RICHTEROVÁ, Veronika. *Pocta PET lahvi*. [online]. [cit. 2. 7. 2019]. Dostupné z: <http://www.veronikarichterova.com/pet/>

10 Seznam obrázků

Teoretická část

Obr. 1: Paolo Veronese, Svatba v Káni, (detail levé části), 1563

Zdroj: Online dostupné z http://www.simonak.eu/index.php?stranka=pages/g_u/7_4.htm [cit. 3. 7. 2019].

Obr. 2: Georg Flegel, Zátíší se smaženými vejci, 1600

Zdroj: Online dostupné z https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Flegel_-_Imbiss_mit_Spiegeleiern.jpg [cit. 3. 7. 2019].

Obr. 3: W. H. F. Talbot, A Fruit Piece, 1845

Zdroj: Online dostupné z <https://talbot.bodleian.ox.ac.uk/search/catalog/artifact-14318> [cit. 25. 6. 2019].

Obr. 4: Roger Fenton, Still Life with Fruit, 1860

Zdroj: Online dostupné z <https://www.metmuseum.org/toah/works-of-art/2005.100.15/> [cit. 25. 6. 2019].

Obr. 5: Neznámý fotograf, Salmon a la Chambord, 1868

Zdroj: Online dostupné z https://www.intaglioantiqueprintsmaps.com/store/p275/SOLD_Salmon%2C_French_Cuisine%2C_Jules_Gouffe%2C_Royal_Cookery_Book%2C_1868.html [cit. 25. 6. 2019].

Obr. 6: Hunt's, reklama na kečup, 1955

Zdroj: Online dostupné z <https://www.periodpaper.com/products/1955-ad-hunts-tomato-catsup-ketchup-condiment-food-hamburger-waffle-fries-pickle-218869-yb11-067> [cit. 25. 6. 2019].

Obr. 7: Nickolas Muray, Hamburger spreads for McCall's Magazine, 1944

Zdroj: Online dostupné z <https://www.npr.org/sections/pictureshow/2010/04/22/126189139/nickolas-muray> [cit. 25. 6. 2019].

Obr. 8: Peter Fischli a David Weiss, At the Carpet Shop, 1979

Zdroj: Online dostupné z <https://www.guggenheim.org/audio/track/peter-fischli-and-david-weiss-sausage-series-1979> [cit. 25. 6. 2019].

Obr. 9: Peter Fischli a David Weiss, Fashion show, 1979

Zdroj: Online dostupné z <https://www.nybooks.com/event/peter-fischli-david-weiss-how-to-work-better/> [cit. 25. 6. 2019].

Obr. 10: Yeonju Sung, Wearable Foods, 2010

Zdroj: Online dostupné z <https://www.franceactu.net/culture/prix-de-la-photo-culinaire-quand-le-beau-rencontre-le-bon/> [cit. 25. 6. 2019].

Obr. 11: Michael Crichton, Flying sandwich, 2011

Zdroj: Online dostupné z <https://www.michaelcrichtonphoto.com/portfolios/conceptual-food-1> [cit. 25. 6. 2019].

Obr. 12, 13: Bompas & Parr, Wetness at Breakfast, 2014

Zdroj: Online dostupné z <https://cargocollective.com/mariahwright/WETNESS-AT-BREAKFAST> [cit. 25. 6. 2019].

Obr. 14: Auckland bread factory, Trays of bread, 1940s

Zdroj: Online dostupné z <https://teara.govt.nz/en/photograph/22994/trays-of-bread> [cit. 25. 6. 2019].

Obr. 15: Reklama na chladničku s velkým úložným prostorem, 1949

Zdroj: Online dostupné z <https://www.flickr.com/photos/retroarama/6345444431/in/photostream> [cit. 25. 6. 2019].

Obr. 16: Reklama na donuty s vitamínem B1, 1941

Zdroj: Online dostupné z <https://galacticconnection.com/crazy-ads-that-would-never-make-it-today/> [cit. 25. 6. 2019].

Obr. 17: Andy Warhol, Campbellovy polévky, 1962

Zdroj: Online dostupné z <https://www.moma.org/collection/works/79809> [cit. 26. 6. 2019].

Obr. 18: Claes Oldenburg, Vitrína s cukrářským zbožím, 1961-62

Zdroj: Online dostupné z <https://www.moma.org/collection/works/81721> [cit. 26. 6. 2019].

Obr. 19: Claes Oldenburg, Dva cheeseburgery se vším, 1962

Zdroj: Online dostupné z <https://www.moma.org/collection/works/81183> [cit. 26. 6. 2019].

Obr. 20: Wayne Thiebaud, Boston Cremes, 1962

Zdroj: Online dostupné z <https://historia-arte.com/obras/boston-cremes> [cit. 26. 6. 2019].

Obr. 21: Arman, Accumulation des brocs, 1961

Zdroj: Online dostupné z https://museenkoeln.de/portal/bild-der-woche.aspx?bdw=2015_45 [cit. 26. 6. 2019].

Obr. 22: Arman, Poubelle 1, 1960

Zdroj: Online dostupné z http://www.arman-studio.com/catalogues/catalogue_poubelle/arman_poubelle_list.html [cit. 26. 6. 2019].

Obr. 23: Daniel Spoerri, 13 tableaux-pièges, 1975

Zdroj: Online dostupné z <https://www.fondationdudoute.fr/oeuvre/53/1584-presentation.htm> [cit. 26. 6. 2019].

Obr. 24: César Baldaccini, Komprese plechovek, 1980

Zdroj: Online dostupné z <https://www.galeriepentcheff.fr/actualites-galerie-pentcheff/expertise-tableau-marseille/cesar-sculpteur-compression.html> [cit. 26. 6. 2019].

Obr. 25: Naaranžovaná scéna s džemem

Zdroj: Online dostupné z <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/11750/angelas-flexible-jam-recipe> [cit. 30. 6. 2019].

Obr. 26: Džem pro účel prodeje

Zdroj: Online dostupné z <https://nakup.itesco.cz/groceries/cs-CZ/products/2001005536646> [cit. 30. 6. 2019].

Obr. 27: Michelin Guide, 1933

Zdroj: Online dostupné z <https://www.abebooks.com/GUIDE-MICHELIN-FRANCE-1933-29e-ANNEE/22581581834/bd> [cit. 30. 6. 2019].

Obr. 28: Housekeeping Everyday Cook book, 1903

Zdroj: Online dostupné z <https://www.amazon.com/Good-Housekeeping-Everyday-Cook-Staff/dp/B00CX7AHKG> [cit. 30. 6. 2019].

Obr. 29: T. Percy Lewis, A. G. Bromley, The Book of Cakes, 1903

Zdroj: Online dostupné z <https://www.theantiquarium.com/item/003133/lewis-bromley-four-examples-of-one-tier-wedding-cakes> [cit. 3. 7. 2019].

Obr. 30: Jíme zdravě s Fitrecepty, 2017

Zdroj: Online dostupné z <https://luxor.cz/popularne-naucna/jime-zdrave-s-fitrecepty--263714/> [cit. 30. 6. 2019].

Obr. 31: Lidl leták, Francouzský týden, 2019

Zdroj: Online dostupné z <https://cz1.staticac.cz/foto/letaky/80531/b8053105.jpg> [cit. 30. 6. 2019].

Obr. 32: Vizuální smog, Restaurant Café Loretánská

Zdroj: Online dostupné z <https://nasregion.cz/praha/vyber-nejhorsich-restauraci-v-praze-kam-byste-radeji-nemeli-chodit> [cit. 30. 6. 2019].

Obr. 33: Asijská restaurace, Lotos zahrada

Zdroj: Online dostupné z <https://www.zomato.com/cs/praha/lotos-zahrada-sm%C3%ADchov-praha-5/menu> [cit. 30. 6. 2019].

Obr. 34: McDonald's, Cheeseburger

Zdroj: Online dostupné z <https://g.cz/budvar-proc-jidlo-z-mekace-vypada-jinak-nez-v-jejich-reklamach/> [cit. 30. 6. 2019].

Obr. 35: Reklama na Coca colu, 1949

Zdroj: Online dostupné z <https://www.amazon.co.uk/Coca-Cola-Advertisement-Vintage-Artwork-Poster/dp/B00I5VG05K> [cit. 2. 7. 2019].

Obr. 36: Nikita Konkin, obaly na těstoviny, 2016

Zdroj: Online dostupné z <https://www.demilked.com/innovative-package-design-pasta-hairstyles-nikita/> [cit. 2. 7. 2019].

Obr. 37: Veronika Richterová, Ryby, 2016

Zdroj: Online dostupné z http://www.veronikarichterova.com/wp-content/uploads/2013/11/gallery_animal_106.jpg [cit. 2. 7. 2019].

Obr. 38: Ecosnippets, Ugly food, 2014

Zdroj: Online dostupné z <http://www.ecosnippets.com/food-drink/supermarket-ugly-produce/> [cit. 2. 7. 2019].

Obr. 39: MUNICH foodstyling, Food Cinematography

Zdroj: Online dostupné z http://munichfoodstyling.com/wp-content/uploads/2017/04/IMG_1288_2.jpg [cit. 6. 7. 2019].

Obr. 40: Romulo Yanes, Pizza

Zdroj: Online dostupné z <https://www.romuloyanes.com/portfolio/book-3/9/caption> [cit. 2. 7. 2019].

Obr. 41: Dort s výztuží z kartonu

Zdroj: Online dostupné z <https://brightside.me/wonder-curiosities/15-incredible-tricks-advertisers-use-to-make-food-look-delicious-296860/> [cit. 6. 7. 2019].

Obr. 42: John Hinde, Plate with Fish Surrounded by Vegetables, 1941

Zdroj: Online dostupné z <https://blog.scienceandmediamuseum.org.uk/john-hinde-photographs-on-display-in-mass-observation-at-photographers-gallery/> [cit. 2. 7. 2019].

Výtvarná část

Obr. 43: Přípravná fáze, volba správného úhlu a dopadajícího světla

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 44: Při procesu fotografování z ptačí perspektivy

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 45: Pohled shora vytvořil koncept kulatého talíře, jež prostupuje všechny snímky

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 46: Triptych

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 47: Druhá strana s grafem

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 48: Legenda

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 49, Obr. 50: Čistý design elegantně doplňuje gumička

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 51, Obr. 52: Princip otevírání jednotlivých stran

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 53: Výsledný triptych

Didaktická část

Obr. 54: Potravinová pyramida (Marádová, 2004, 17)

Zdroj: Dostupné z MARÁDOVÁ, Eva. *Výchova ke zdraví*. Vyd. 1. Praha: Fortuna, 2004. 64 s. ISBN 80-7168-914-9, s. 17

Obr. 55: Zdravý talíř (Dlouhý, 2014, 19)

Zdroj: Dostupné z DLOUHÝ, Pavel. *Výživa ve výchově ke zdraví: pracovní sešity pro žáky 8. a 9. ročníků ZŠ*. Praha: Ministerstvo zemědělství, Odbor bezpečnosti potravin, 2014. ISBN 978-80-7434-164-9, s. 19.

Obr. 56: Třída G6.A a B

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 57: Návod pro výrobu sešitu

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 58: Tvorba deníku

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 59: Výroba vazby

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 60, Obr. 61: Různá provedení obálek deníků

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 62, Obr. 63: Průběh tvorby

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 64, Obr. 65: Průběh tvorby

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 66, Obr. 67: Výsledné práce

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 68: Výživové látky napsané na tabuli

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 69, Obr. 70: Využití mobilních technologií ve výuce

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 71, Obr. 72: Průběh tvorby

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 73, Obr. 74: Výsledná práce jednoho žáka. Asambláž (vlevo) a analýza (vpravo)

Zdroj: Archiv autorky

Obr. 75: Výstava projektů z praxí, 15. 1. 2018

Zdroj: Archiv autorky

11 Kopie zadání práce

UNIVERZITA KARLOVA

Pedagogická fakulta

Katedra výtvarné výchovy

Akademický rok: 2018/2019

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Jméno a příjmení: **Julie Chrpová**

Studijní program: **Učitelství pro střední školy**

Studijní obor: **Učitelství všeobecně vzdělávacích předmětů pro základní školy, střední školy a základní umělecké školy - výtvarná výchova**

Děkan fakulty Vám podle zákona č. 111/1998 Sb. určuje tuto diplomovou práci:

Téma práce: **Jídlo jako téma v umění a vzdělávání**

Jazyk práce: **čeština**

Zásady pro vypracování:

ve výtvarné části:

- Vytvořte tematicky sevržený autorský projekt založený s tématem jídla ve fotografii.
- Navrhněte a realizujte podpůrný edukační materiál ve formě autorské knihy.
- Při tvorbě projektu využijte možnosti a postupů daných technologií (digitální fotografie, typografie, digitálně manipulovaný obraz).
- Východiskem k práci zvolte metodu prolnutí tradice výtvarné kultury s prostředky soudobé vizuální komunikace.
- Prozkoumejte možnosti rytmu, kompozice, práce s obrazovým nebo typografickým detailem.
- Zvolte vhodnou formu v závislosti na použití stylistických výrazových prostředků.
- Prezentujte soubor formou cyklu prací a elektronické prezentace ve vhodném formátu.

v teoretické části:

- Proveďte sběr a třídění informací z tuzemské i zahraniční literatury z daných oborů.
- Zaměřte se na škálu současné fotografické scény s tématem jídla.
- Prozkoumejte rozrůzněnost východisek, přístupů a řešení s ohledem na téma práce. Zpracujte širší kontext dané tvorby.
- Postihněte rozšíření technologických prostředků tvorby i nové formy autorských děl.
- Reflektujte aktuální trendy v oboru vzhledem k možnostem jejich využití ve výtvarné výchově na SŠ, ZŠ a ZUŠ.

v didaktické části:

- Uplatněte získané zkušenosti k vytvoření výtvarného projektu.
- V projektu navrhněte, jak lze v nových souvislostech uplatnit principy téma stravování v rámci pedagogického procesu výtvarné výchovy na SŠ, ZŠ a ZUŠ.
- Výchozím tématem projektu zvolte jídlo, s ohledem na pochopení významu výživy v životě člověka pro konkrétní věkovou skupinu. Zohledněte prostředky vhodné k motivaci žáků a studentů na práci při vlastní tvorbě.
- Projekt alespoň částečně ověřte v praxi výtvarné výchovy na SŠ, ZŠ a ZUŠ.

Rozsah práce: minimální rozsah vlastního textu závěrečné práce včetně mezer a poznámek pod čarou je 108 000 znaků (cca 60 stran textu) včetně dokumentace.

Rozsah výtvarných prací: autorský cyklus ve zvoleném médiu odpovídající podmínkám zadání, elektronická prezentace.

Seznam odborné literatury:

- ADOBE CREATIVE TEAM. Adobe Illustrator CS6 – Oficiální výukový kurz. Brno: Computer Press, 2013. ISBN 978-80-251-3792-5.
- ADOBE CREATIVE TEAM. Adobe InDesign CS6 – Oficiální výukový kurz. Brno: Computer Press, 2013. ISBN: 8025138038.
- ADOBE CREATIVE TEAM. Adobe Photoshop CS5 – Oficiální výukový kurz. Brno: Computer Press, 2013. ISBN: 978-80-251-3736-9.
- BHASKARANOVÁ L. Design publikací. Praha: Slovart, 2007. ISBN: 978-80-7209-993-1.
- BERGER, J.; BLOMBERG, S.; FOX Ch. DIBB, Michael a HOLLIS, Richard. Způsoby vidění. Praha: Labyrint, 2016. Labyrint Fresh Eye. ISBN 978-80-87260-78-4.
- BRIGHT, S. Feast for the Eyes: The Story of Food in Photography. New York, NY: Aperture Foundation, 2017. ISBN 9781597113618.
- DLOUHÝ, P. Výživa ve výchově ke zdraví: pracovní sešity pro žáky 8. a 9. ročníků ZŠ. Praha: Ministerstvo zemědělství, Odbor bezpečnosti potravin, 2014. ISBN 978-80-7434-164-9, s. 19.
- FREEDMAN, P. Jídlo: dějiny chuti. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN: 978-80-204-1847-0.
- HOLUB, K. Umění a gastronomie. Praha: Libertas, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7.
- KITZBERGEROVÁ, L. Didaktika výtvarné výchovy. Praha: UK, Pedagogická fakulta: 2014. ISBN 978-80-7290-667-3.
- KLANTEN, R.; KOUZNETSOVA, A. Visual feast: Contemporary Food Staging and Photography. Berlin: Gestalten, 2017. ISBN 9783899556957
- KREJČÍ, M.; ŠAFRÁNKOVÁ, D. Výchova ke zdravému životnímu stylu: pro 2. stupeň ZŠ a odpovídající ročníky víceletých gymnázií. Plzeň: Fraus, 2012. ISBN 978-80-7238-930-8.
- MANNA, L.; MOSS, B. Digital Food Photography. Cengage Learning PTR; 1 edition, 2005. ISBN 978-1592008209.
- MUŽÍKOVÁ L. Škola a zdraví pro 21. století, Podněty pro implementaci výchovy ke zdraví do školních vzdělávacích programů. Brno: Masarykova univerzita. 2010. ISBN 978-80-210-5328-1. OPRAVILOVÁ, E. Kniha jako prostředek výchovy. Praha: UK, 1984, ISBN: 13-785-81 12/19.
- PECINA, M. Knihy a typografie. Vydání třetí, rozšířené. Brno: Host, 2017. ISBN 978-80-7577-040-0.
- SEDLÁŘ, J. Ismy umění 20. století: s esejem Poznámky k interpretaci umění 20. století. Montreal: Meridian World Press, [2014]. ISBN 978-0-9685293-5-5.

Vedoucí diplomové práce: **doc. PhDr. Raudenský Martin, Ph.D.**

Oponenti:

Konzultanti:

Datum zadání diplomové práce: 17.6.2019

Termín odevzdání diplomové práce: dle harmonogramu příslušného akademického roku



Student



Vedoucí katedry

V Praze dne 18.6.2019

12 Seznam příloh

Příloha 1: Autorská kniha

Příloha 2: Výtvarné práce žáků